

Der Event - Thekengrill für mehr Frequenz und Umsatz in der Außengastronomie



Der Event - Thekengrill für mehr Frequenz und Umsatz in der Außengastronomie

Eigenschaften:

Äußerst stabile Ausführung - massives Lärchenholz, optional Robinie, Eiche
Eigengewicht ohne Grill ca. 85 Kg
Modulare Bauweise: 5 Elemente für platzsparenden Transport und effiziente Lagerung
Höchste Stabilität durch schraublose Schwerlastverbindungen
Flexibler Einsatz - mit oder ohne Spiessgrill einsetzbar
Der Spiessgrill Churrasco 50 bzw. Spiessgrill Churrasco 70 können auch unabhängig vom Thekengrill eingesetzt werden - Standbeine inklusive!
Ergonomische Dimensionen für entspanntes Stehen oder Sitzen
Kapazität etwa 6-10 Personen
Kabelloser Einsatz ohne Stromleitungen durch integrierte 10A Batterie

Maße:

160 X 80 X 105 cm (ohne Grillhalterung)
200 X 80 X 105 cm (mit Grillhalterung)

Grundpreis:	1.500,00€ zzgl. MwSt. = 1.785,00€
inklusive Spiessgrill Churrasco 50:	1.820,00€ zzgl. MwSt. = 2.165,80€
inklusive Spiessgrill 70 Edelstahl:	2.190,00€ zzgl. MwSt. = 2.606,10€

Preisstellung ab Lager Soest. Auslieferung per Spedition
Versandkosten anteilig 50,00€ / Thekengrill

Detailbeschreibung der Spiessgrills und Optionen bitte den jeweiligen Datenblättern entnehmen.

Weitere Optionen:

Steckbarer Sonnenschirm 3 X 2 m: 190,00€ inkl. MwSt.



Der Event - Thekengrill für mehr Frequenz und Umsatz in der Außengastronomie

Grundausrüstung Spiessgrill Churrasco 50 bzw. 70:

- Antrieb und 3 Grillspieße für Spießbraten, Hähnchen, Churrasco u.v.m.
- Antrieb und 9 (SG50) bzw. 11 Grillspieße für Schaschlik, Gemüse, Kebab u.v.m.
- 1 Grillmotor GT3plus (für simultanen Einsatz beider Antriebe wird ein zweiter Grillmotor benötigt)
- 1 Power Bank 10 A zum Betrieb des oder der Grillmotoren
- 1 Satz Spießklammern für Hähnchen oder Spießbraten
- 1 Systemgrillrost aus VA-Edelstahl zum Einsatz auf der oberen Grillebene
- 1 passgenauer Schutzdeckel
- 1 Satz aufsteckbarer Standbeine (SG70 mit Rollen)
- Stufenlose, zentrale Höhenverstellung

Kapazität Spiessgrill 50: max. etwa 8 Kg Grillgut auf dem oberen Antrieb
1,5 Kg auf dem unteren Antrieb

Kapazität Spiessgrill 70: max. etwa 10 Kg Grillgut auf dem oberen Antrieb
2 Kg auf dem unteren Antrieb

Die hohe Effizienz der motorgetriebenen Grillspießtechnik ermöglicht die Versorgung von bis zu 15 Personen mit dem Spießgrill 50 oder 25 Personen mit dem Spießgrill 70

Die Systemtechnik von Spiessgriller ermöglicht zahlreiche Erweiterungen für unterschiedliche Spezialisierungen: Rotierende Fischkörbe, Schwenkgrilltechnik, Russisches Mangal, u.v.m.



Spiessgrill Churrasco 70 + 50 Anwendungsbeispiele



Spiessbraten und Gemüsespieße



Rinder- und Kartoffelspieße



Hühnchen



Rostbratwürstchen auf dem optionalen System-Grillrost aus VA-Edelstahl



Frische Forellen und Beilagen



Doraden, Lachssteaks und Steaks auf dem optionalen automatischen Schwenkgrill-Aufsatz mit Wendeautomatik

**Universell - automatisch - unverwüstlich
ein echter Spiessgriller!**

Spiessgrill Churrasco 50 + 70 Anwendungsbeispiele



6,0 Kg Spiessbraten



Spiessbraten und Gemüsespieße



Hühnchen



Rinder- und Kartoffelspieße



Rostbratwürstchen auf dem optionalen System-Grillrost
aus VA-Edelstahl



Rostbratwürstchen auf dem optionalen automatischen
Schwenkgrill-Aufsatz mit Wendeautomatik

**Universell - automatisch - unverwüstlich
ein echter Spiessgriller!**