



DEVIL - SMOKER



VON PROFIS FÜR PROFIS

Steak-Griller Devil



1.680 € (UVP)

FÜR DEN PERFEKTEN STEAK-GENUSS

SIE MÜSSEN NICHT JEDEN TAG GRILLEN, UM FREUDE AN UNSEREN GERÄTEN ZU HABEN. ABER SIE KÖNNEN ES. DENN SOWOHL SMOKER ALS AUCH STEAK-GRILLER SIND FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ GEBAUT. **SCHWER. UND AUS EDELSTAHL.**

Technische Daten

- 2 separat regelbare Brenner
- Leistung 2 x 3,5 KW
- Temperatur max. 850 Grad
- Druckminderer 50 mbar
- elektrischer Anzünder
- Gasschlauch 1,50 m
- Gewicht = 38 kg (inkl. Grillrost)

Abmessung (LxBxH)

435 mm x 520 mm x 504 mm

342 mm x 42 mm x 5 mm (Grillrost)

Material

- komplett aus Edelstahl X5CrNi18-10
- in zwei Ausführungen (gebürstet, marmoriert)
- Materialstärke 3 mm

Gewicht = Qualität? Nicht immer, aber **beim Grillen schon!**

■ Barrel Smoker

DEN ELEMENTEN OFT AUCH GANZJÄHRIG AUSGESETZT, DAZU HOHE BIS SEHR HOHE TEMPERATUREN UND EIN NICHT IMMER SCHONENDER EINSATZ. FÜR UNS BEDEUTET DAS: IN UNSERER BBQ-SERIE VERWENDEN EDELSTAHL IN AUSREICHENDER MATERIALSTÄRKE. ÜBER 200 KG BEIM BARREL-SMOKER UND 38 KG BEIM STEAK-GRILLER SPRECHEN DA EINE EINDEUTIGE SPRACHE.

DETAILS

- separate Brennkammer
- separate Räucherammer
- Edelstahllochblech zur Ablage von Zubehör
- manueller Feuerzugregler an der Brennkammer
- Zwei-Klappen Regulierung für Ober- und Unterhitze
- Fettablauf unter der Räucherammer
- Massives Untergestell
- rollbar auf Buchsen-gelagerten Rädern
- herausnehmbares Leitblech unterhalb vom Grillrost (zur gleichmäßigen Verteilung von Rauch/Wärme)

5.400€ (UVP)



BBQ AUF DIE AMERIKANISCHE ART: EIN BARBECUE-SMOKER WIRD MIT HOLZ ODER MIT HOLZKOHLE BEFEUERT. ANDERS ALS BEIM GRILLEN LIEGEN DIE SPEISEN NICHT DIREKT ÜBER DER GLUT SONDERN WERDEN IM HEISSEN RAUCH GEGART ODER GERÄUCHERT. DER SMOKER IST DAS TYPISCHE ZUBEREITUNGSGERÄT BEIM BARBECUE.



hm-heizkoerper.de

H.M. Heizkörper GmbH & Co. KG
Wachstedter Str. 13, D - 37351 Dingelstädt