



TOPGRILL & SMOKER



VON PROFIS ... FÜR PROFIS



TOP-GRILL

HEAT FROM THE TOP – STEAKGENUSS ORIGINAL. MIT EINEM TOP-GRILL ERHÄLT MAN EINE VON AUSSEN PERFEKTE FLEISCHKRUSTE, WÄHREND DAS INNERE SAFTIG BLEIBT.



ab 1.680€ (UVP inkl. MwSt.)

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

SIE MÜSSEN NICHT JEDEN TAG GRILLEN, UM FREUDE AN UNSEREN GERÄTEN ZU HABEN. ABER SIE KÖNNEN ES. DENN SOWOHL SMOKER ALS AUCH TOP-GRILL 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
- Gasschlauch 1,50 m
- Gewicht = 38 kg (inkl. Grillrost)

Abmessungen (LxBxH)


435 mm x 520 mm x 504 mm

342 mm x 420 mm x 5 mm (Grillrost)

Material

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

SMOKER

 DIE SERIE: DEN ELEMENTEN OFT AUCH GANZJÄHRIG AUSGESETZT, DAZU HOHE BIS SEHR HOHE TEMPERATUREN UND EIN NICHT IMMER SCHONENDER EINSATZ. FÜR UNS BEDEUTET DAS: WIR VERWENDEN EDELSTAHL IN AUSREICHENDER MATERIALSTÄRKE. ÜBER 200 KG BEIM SMOKER UND 38 KG BEIM TOP-GRILL 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 inkl. MwSt.)



BBQ AUF DIE AMERIKANISCHE ART: EIN 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 BBQ.



MADE BY



hm-heizkoerper.de

H.M. Heizkörper GmbH & Co. KG
Wachstedter Str. 13 | 37351 Dingelstädt / Germany
+49 (0) 3 60 75 / 3 97-0 | info@muhr.net