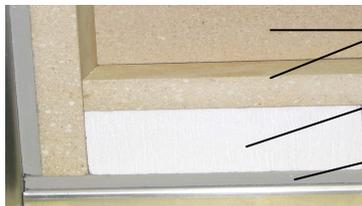


Holzkohlegrill für Imbisse und Restaurants



Wärmeisolierung des Holzkohlegrills zur Speicherung der Hitze:



- Schamottestein 25 mm
- Wärmekeramikfaserplatte 50 mm
- Wärmeisolierfaserplatte 10 mm



Unser Holzkohlegrill aus Edelstahl ist speziell für den Einsatz in Imbissen und Restaurants entwickelt worden.

Durch die besondere Wärmeisolierung der Schamottesteine und Keramikplatten ist eine sehr hohe und gleichmäßige Heizleistung, sowie eine lange Grilldauer bei minimalem Einsatz von Holzkohle möglich.

Aufgrund der geschlossenen Wärmeisolierung entsteht eine sehr geringe Qualmbildung, da keine äußerliche Luftzufuhr möglich ist. Damit ist der Grill bestens geeignet für Räumlichkeiten wie z.B. Küchen, Imbissen und Verkaufswagen.

Der Holzkohlegrill ist individuell an beiden Seiten höhenverstellbar, somit sind unterschiedliche Temperaturzonen und Grillzeiten möglich. Die Reinigung ist aufgrund des abnehmbaren Rostes schnell und einfach durchzuführen.

Mit zum Lieferumfang gehören eine Kohleschaufel sowie ein Kohleschaber zum Verteilen der Holzkohle.

Je nach Bedarf ist der Holzkohlegrill in drei unterschiedlichen Rostgrößen lieferbar.

Als Zubehör ist ein Edelstahl-Tisch mit einer Schublade für Holzkohle lieferbar.

Holzkohlegrill:

HB 25 B 900 x T 270 x H 230 mm

HB 30 B 900 x T 320 x H 230 mm

HB 40 B 900 x T 420 x H 230 mm

Edelstahl-Tisch mit Schublade:

B 920 x T 670 x H 810 mm