



Von Profis für Profis

Die **BEEF-MASTER** Serie wurde in Zusammenarbeit mit Profiköchen entwickelt und eignet sich nicht nur für die Küche sondern auch zum Showkochen, für Cateringfirmen, Eventveranstalter und in Frontküchen. Somit gehört der 800° Grill in jedes Restaurant und Sie können Ihren Gästen New-Yorker-Steakhausqualität bieten.

Keine Kompromisse bei der Qualität

Die 800° Grillserie wird komplett aus Edelstahl gefertigt und das Gehäuse ist doppelwandig ausgeführt. Die innen liegende Isolation verhindert eine Erwärmung der äußeren Schale.

Wir haben Wert auf nachhaltige und langlebige Nutzung gelegt und das Gerät ohne bewegliche Teile entwickelt. Somit entsteht eine quasi lebenslange Betriebsdauer. Dies spiegelt sich in unserer 10 jährigen Austausch-Garantie wieder.

Besonderen Wert wurde von uns auf gute Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit gelegt, glatte Flächen und ein einhängbares Einschubschienenmodul vereinfachen die schnelle Reinigung und deshalb haben wir auch auf eine elektronische Piezozündung verzichtet um hier Störquellen auszuschliessen. Die Brenner werden manuell mit Stabanzünder oder Streichhölzern angezündet.

Anders als bei andere Geräte können unser 800° Grill auch in geschlossenen Räumen verwendet werden. Dafür ist ein Raumvolumen von 60 Kubikmetern erforderlich. Sind die Räume kleiner, muss eine Zwangsbelüftung hergestellt werden.

Bei den Innenmassen haben wir darauf geachtet, dass genormte GN Teile einsetzbar sind. Somit ist ein einfacher Zukauf von Zubehör im Gastrohandel möglich.

Betrieb

Die professionellen Keramikbrenner werden entweder mit Propangas (Standard) oder Erdgas betrieben. Dadurch ist es möglich, Temperaturen bis zu 850° Grad zu erzeugen. Die Brenner können auch einzeln betrieben werden. Sie zeichnen sich durch eine hohe Strahlungsleistung, fast geräuschlose Funktion sowie eine kurze Aufheizzeit von 3-4 Minuten aus.

Die Keramikplatten werden durch die Flamme bis zur Rotglut aufgeheizt. Diese konstante, heiße Strahlung ermöglicht kurze Garzeiten, so dass das Fleisch nicht austrocknet, weil der Fleischsaft sofort unter der vollflächigen 800° Temperaturabdeckung in einer Kruste eingeschlossen wird.



5 Geräte in einem

- 800° Grad Grill
- Salamander
- Lavasteingrill
- Pizzasteinofen
- Warmhalteplatte

Vorteile auf einen Blick

- | | | |
|--|--|------------------------------------|
| 1) vollflächige 800° Temperaturabdeckung | 5) Betriebstemperatur nach 3-4 Minuten | 9) keine Piezozündung |
| 2) in geschlossenen Räumen nutzbar | 6) Innenmass genormt nach GN | 10) Keramikbrenner einzeln nutzbar |
| 3) keine beweglichen Teile | 7) Propangas / auf Erdgas umbaubar | 11) kostenfreie Lieferung |
| 4) einhängbares Einschubschienenmodul | 8) eigenes Logo in der Frontplatte möglich | 12) 10 Jahre Austausch-Garantie |



Standardmäßig sind die **BEEF-MASTER** anschlussfähig für Propangas ausgestattet. Das Gas gelangt über eine Gasleitung in das keramische Brennelement. Der Grill kann durch Austausch der beiliegenden Düsen mit Erdgasbetrieben werden.

Es muss manuell mit einem Anzündstab oder Streichholz angezündet werden. Aus Gründen der Wartungsfreundlichkeit haben wir auf eine Piezozündung verzichtet, da diese im Laufe der Zeit ihre Zuverlässigkeit einbüßen.

Die Wärmestrahlung beträgt ca. 850°C unmittelbar in der Nähe des keramischen Brennelements. Die extreme Hitze bewirkt beim Grillgut eine Art Karamellisierung der Oberfläche. So wird der einzigartige Geschmack des Fleisches erreicht.

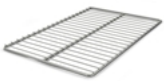


BEEF-MASTER -L



Model: Beef-Master L
Material: Edelstahl 1.4301 (X5CrNi18-10)
Stärke: Front + Fuss 4 mm, Innen 3 mm, Aussen 2 mm
Artikelnummer: BMGN1-1.1
Hersteller: Silverbull S.L.U, Spain
Verwendung: innen und aussen
Masse aussen: 750*450*720 mm (L*B*H)
Masse innen: 540*290*450 mm (L*B*H)
Gewicht: 69,8 kg (Versand)
Wärembelastung: 15 kW (2 x 7,5 kW)
Gas: Propan (standard)
Eingangsdruck: 50 mbar
Brennwert: 1,1 kg/h
Gas: Erdgas
Eingangsdruck: 20 mbar
Brennwert: 1,4 m³/h
Kategorie: I3P (29+50), I3+ (28-30/37), I2ELL u. I2H (20), I2L (25)
Geprüft: DIN EN 203-1 (07.2014) + DIN EN 203-2-7 (05.2016)

Grillrost



Gastroschale



Gasschlauch



Druckregler



4 x Adapter



Umbausatz



Front



Front



Front



Lieferumfang

- 1 x Beef-Master L
- 2 x Einschubschiene Modul
- 2 x Grillrost GN 1/1 – Edelstahl poliert (530*325 mm)
- 2 x Gastroschale GN 1/1 (530*325*20 mm)
- 2 x Tragegriffe
- 1 x Gasschlauch 2 m
- 1 x Druckminderer 50 mbar (gewerbliche Zulassung)
- 1 x Euro-Adaptersatz / 4 Stück
- 1 x Düsen-Umbausatz / von Propan auf Erdgas
- 1 x Lieferung

Preis: 5.950,00 €
Lieferung: inkl.

eigenes Logo in der Frontplatte: 350,00 €

Preise zzgl. länderspezifischer USt.

Die **BEEF-MASTER** Serie zeichnet sich durch seinen höchsten Qualitätsstandard für die professionelle aber auch private Küche aus. Verwöhnen Sie sich und/oder Ihre Gäste mit aussergewöhnlichen Geschmackserlebnissen die die höchsten Ansprüche erfüllen.

Bestellen Sie risikofrei mit 60 Tage mit Geldzurück- und Rückgabegarantie, kostenfreier Lieferung und Rücksendung.

Ihre Zufriedenheit ist unserer Ansporn. Darauf ist alles ausgerichtet. Wir freuen uns Sie als Kunden bei uns begrüßen zu dürfen.