

Gasgrill Block D

Der Block D von ist ein professioneller Gasgrill im Premium-Segment, der sich durch Leistungsfähigkeit, hochwertige Materialien und Verarbeitung sowie ein klares Design auszeichnet.

Der Block D bietet eine Röstzone, welche besonders hohe Temperaturen (bis zu 900 Grad Celsius) ermöglicht. Die Hauptgrillfläche wird im Temperaturbereich von 100 bis 500 Grad Celsius betrieben. Gasbetriebene Infrarotbrenner erzeugen eine effektive Kombination aus Strahlung und Konvektion. Prinzipbedingt kommt dies dem Grillen mit Kohle nahe und ist dabei perfekt dosierbar und hervorragend geeignet, herrliche Röstaromen zu erzeugen.

Dazu kommen eine sehr schnelle Verfügbarkeit und die einfache Reinigung.

Der Edelstahlkorpus des Grills ist in sieben unterschiedlichen Farben erhältlich. Zusätzlich bietet Flammkraft als erster Hersteller auch eine Ausführung in Beton an. Der Block D ist Made in Germany.



Grillfläche: 90 x 40 cm, aufgeteilt in eine Röstzone (1/3) und eine Grillfläche (2/3);
 Warmhalterost (Edelstahl) 97x9cm über die gesamte Breite des Grills

Betriebsweise:

- drei gasbetriebene Infrarotbrenner, einzeln und stufenlos regelbar
- horizontale Anbringung des Brenners in der Röstzone und vertikal geneigte, seitliche Anbringung von zwei Brennern in der Grillzone
- geeignet für handelsübliche 11kg Gasflaschen

Temperatur:

- bis zu 900 Grad Celsius auf der Röstzone
- 100 bis 500 Grad Celsius auf der übrigen Grillfläche

Leistung: 15,5 kW (Röstbrenner: 3,5 kW, Hauptbrenner: 2x 6 kW)

Grillroste:

- drei Grillroste aus doppelt emailliertem Gusseisen mit einer Gesamtmasse von über 10kg
- Lamellen am seitlichen Rand der Grillroste sorgen für eine bessere Hitzeaufnahme und schützen die Brenner vor herabtropfendem Fett

Material:

- Korpus: Vollständig in Edelstahl ausgeführt
- Deckel und Kessel: doppelwandig ausgeführt, Edelstahl

Fact Sheet

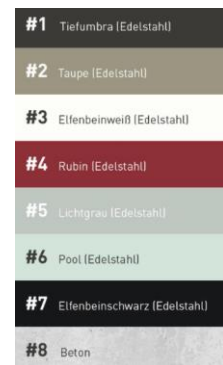
- Verkleidung: Vollständig Edelstahl oder Beton
- Griff und Ablagen: Edelstahl und massives Eichenholz
- Grillroste: emailliertes Gusseisen

Maße: 100 cm breit, 50 cm tief, 115 cm hoch; Arbeitshöhe: 94 cm

- Reinigung:
- Fettabläufe, Fettauffangschale und Warmhalterost leicht zu entnehmen
 - Geradlinige Gestaltung erleichtert die Reinigung
 - Verwendung geeigneter professioneller Reiniger auf Edelstahl möglich

Gewicht: ca. 90 kg mit Edelstahlverkleidung, ca. 120 kg mit Betonverkleidung

- Farben:
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| Edelstahlverkleidung: | - #1 Tiefumbra |
| | - #2 Taupe |
| | - #3 Elfenbeinweiß |
| | - #4 Rubin |
| | - #5 Lichtgrau |
| | - #6 Pool |
| | - #7 Elfenbeinschwarz |
| Beton: | - #8 Betongrau |



- Sonstiges:
- Integrierte Fettauffangschale mit Fassungsvermögen > 3L
 - Gasflasche verschwindet im Schubladenfach auf der linken Seite auf leichtgängigen Auszügen
 - Auf der rechten Seite lässt sich ein Staufach mit zwei Ebenen auf leichtgängigen Auszügen ausziehen
 - Beweglichkeit durch vier unsichtbar angebrachte Rollen mit Feststellbremse, zwei davon lenkbar

- Zubehör:
- Teppanyaki-Platte aus massivem Edelstahl (329 Euro)
 - eine Ablage aus Edelstahl mit Eichenholzauflage (219 Euro)
 - zwei Ablagen aus Edelstahl mit Eichenholzauflage (429 Euro)
 - wetterbeständige Abdeckhaube (179 Euro)
 - Gastro-Anschlusspaket bestehend aus GOK Gewerberegler 50 mbar, Gasschlauch 40 cm, Schlauchbruchsicherung (59 Euro)

Bezug: www.traumgarten-ag.com

Lieferzeit: ca. 14 Tage

Preis: 5.800 Euro

Bilder & Details



- Röstzone zum scharfen Anbraten auf der linken Seite
- Schnelles Garen mit direkter Hitze bis zu 900 Grad Celsius
- Über dem Röstbrenner kann auch ein Wok oder eine geeignete Pfanne platziert werden



- Alternativ Einsatz der Teppanyaki-Platte über dem Röstbrenner möglich (Massive Grillplatte aus Edelstahl)
- Bedienfeld um die Regler auch nach langem Betrieb angenehm kühl durch effektive Abschirmung im Inneren



- Grillfläche auf der rechten Seite ermöglicht direktes und indirektes Garen mit 100 bis 500 Grad Celsius
- Betrieb durch zwei Brenner (vorne und hinten) – einzeln regelbar
- Direkte Zonen (außen) und indirekte Zone (innen) – leicht erkennbar durch entsprechende Einteilung der Grillroste



- Effektive Kombination von Strahlungshitze und Konvektion durch Infrarotbrenner über die gesamte Länge des Garraums
- Brenner sind im Betrieb durch die Grillroste vor herabtropfendem Fett geschützt



- Deckel vollständig doppelwandig ausgeführt
- Energieeffizientes und schnelles aufheizen
- Gute Temperaturhalteeigenschaften
- Vorhalt für die Verwendung von Drehspießern auf der rechten Seite des Deckels



- Schalter für elektronische Zündung auf der linken Seite
- Batteriehalter (1xAA) bei geöffneter Schublade leicht zugänglich
- Gasflasche leicht zu wechseln, steht sicher in einer Schublade auf leichtgängigen Auszügen
- Für Gastro-Einsatz optional mit GOK Gewerberegler 50 mbar, Gasschlauch mit 40 cm Länge und Schlauchbruchsicherung



- Knapp 10h Betrieb bei Maximaleinstellung mit einer 11kg Gasflasche möglich
- Fettauffangschale leicht zu entnehmen und zu reinigen



- Unschlagbare Optik (hier: #1 Tiefumbra)