

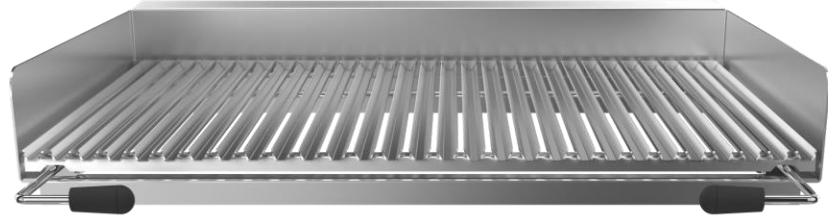


baron

Grill Range

Leistung und Qualität
mit mehr Geschmack

Lösungen für jedes Menü



ELEKTRISCHE VERSION: Die Heizung wird durch gepanzerte Heizwiderstände gewährleistet, die sich direkt unter dem Grill befinden. Leistung und Reaktionsfähigkeit für jedes Barbecue.



VERSION MIT INDIREKTEM GAS: Gasbrenner von höchster Qualität und Leistung, abgedeckt durch flammhemmende Wärmediffusoren unter den Grillplatten.

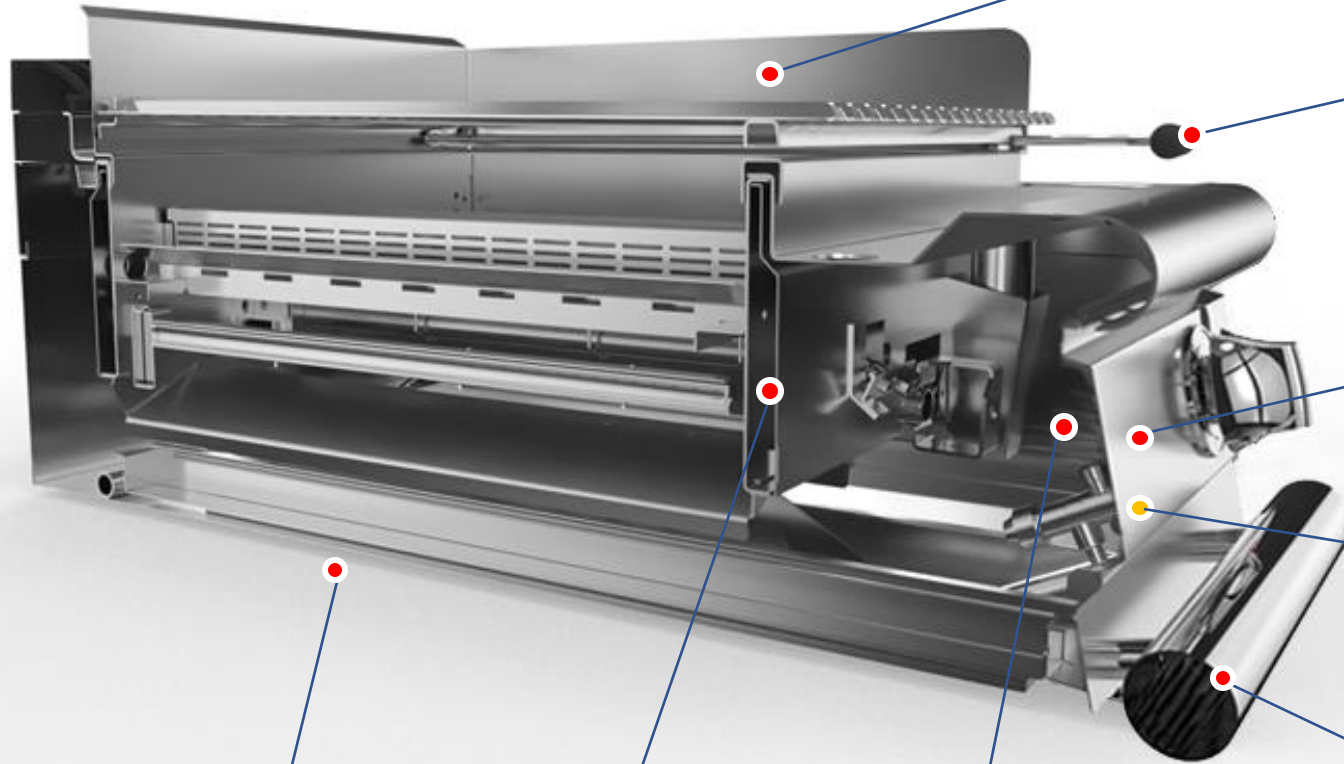
VERSION GAS-LAVASTEINGRILL: Wenn der Leistungsbedarf hoch ist und man nicht auf den wahren Geschmack des Barbecues verzichten möchte, ist die Version mit Lavastein direkt über den Brennern erhältlich.

VERSION GAS-LAVASTEINGRILL/MIT INDIREKTEM GAS: Gleichzeitig verfügbar und austauschbar, je nach Wunsch des Kunden

GRILLZUBEHÖR, LUFTBEFEUCHTER, RÄUCHERBOX: Immer verfügbar nach dem Erwerb für alle Ausführungen.

Gas Grill: 2 version for different needs

Konstruktionsmerkmale



Serienmäßiger Spritzschutz

Griff für die Höhenverstellung
des Grills, für die Verwaltung
des Garvorgangs

Luftfeuchtigkeitsregler

Primäre Fettsammelschublade

Fettsammelrinne, groß und
bequem für die Bearbeitungen

Hohlraum für thermische
Trennung

Dynamischer Raum für die
thermische Trennung vor dem
Bediener.

Sammelschublade für den
unteren Schmutz.

Konstruktionsmerkmale

Rost aus rostfreiem Stahl 430
(auch aus Gusseisen erhältlich)
für die Abführung von Fetten

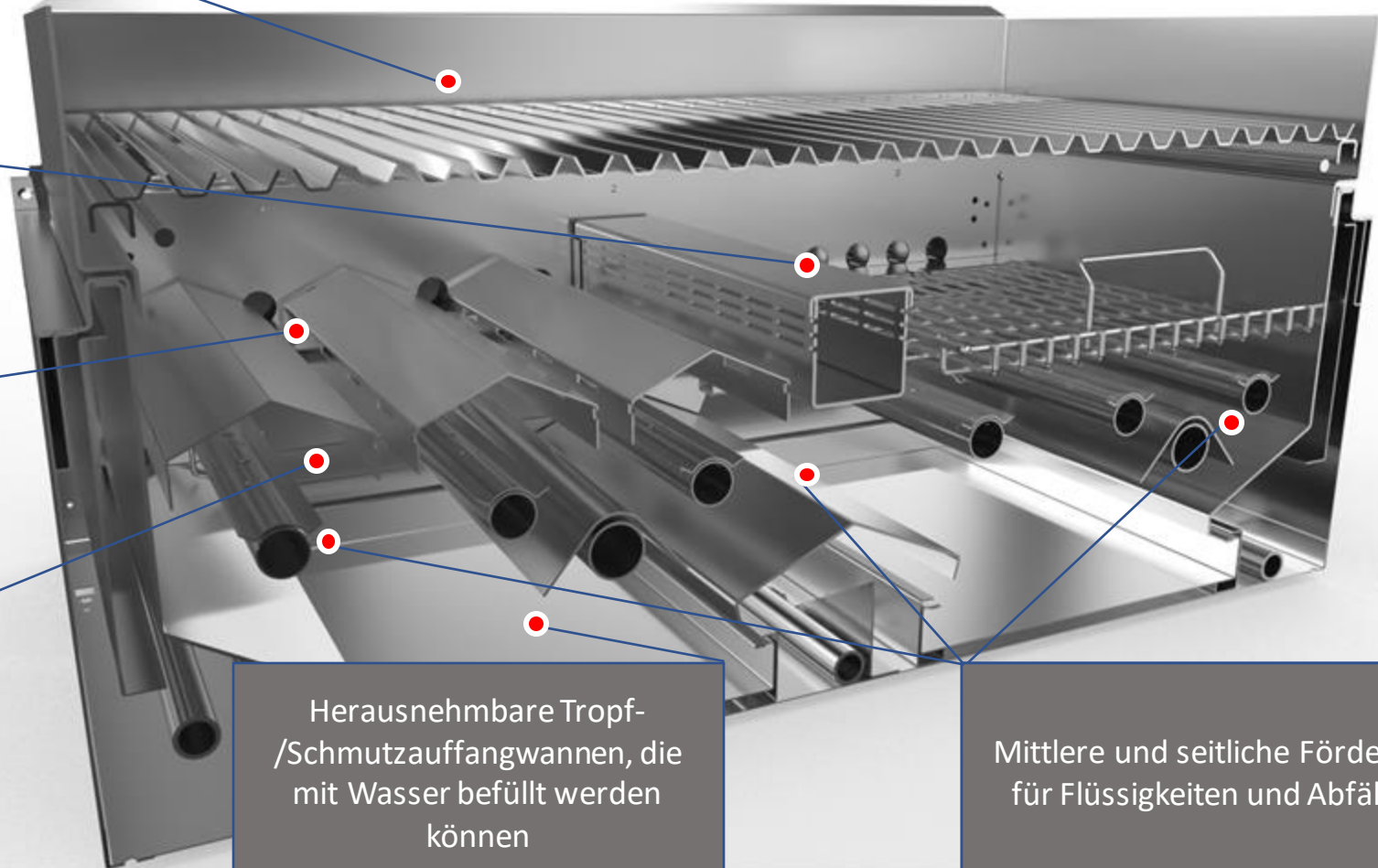
Herausnehmbare Räucherbox
mit Diffusordeckel für Gas- und
Elektroversionen

Rauchschutzabdeckung für
Gasgrill-Version

Gasbrenner mit rückwärtiger
Diffusion zur Verringerung der
frontalen Wärmeabstrahlung

Herausnehmbare Tropf-
/Schmutzauffangwannen, die
mit Wasser befüllt werden
können

Mittlere und seitliche Förderer
für Flüssigkeiten und Abfälle





baron

Progressiver Zulaufhahn

Im Gegensatz zu normalen Hähnen ist die
Verwaltung der Leistung progressiv und wird
nicht einfach ein- und ausgeschaltet
Durch das Modulieren der Gasleistung und die
Wahl der idealen Stufe für jede Zubereitung und
die Vermeidung von übermäßigem unnötigem
Rauch.



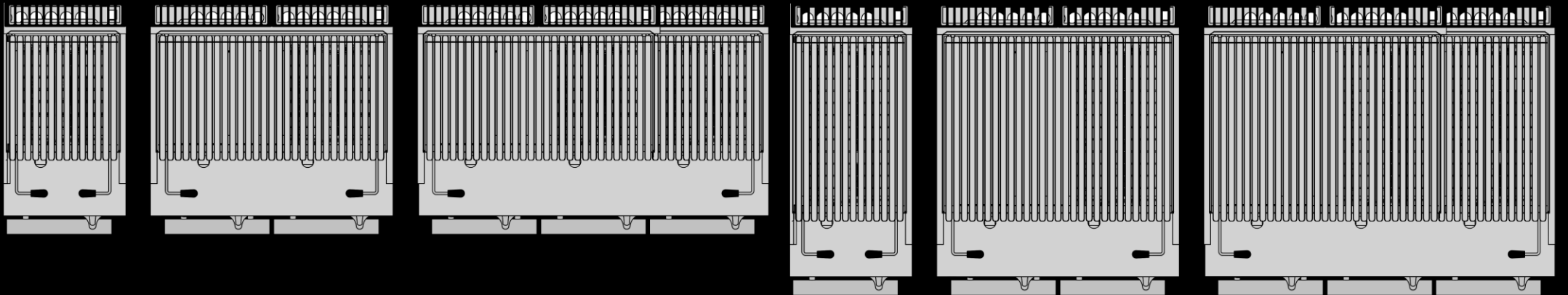


baron

Modularität der Gas- und Elektroversionen

Queen9
M40/M80/M120

Queen7
M40/M80/M120



Das Zubehör "GRILL" ist nur für M80 erhältlich

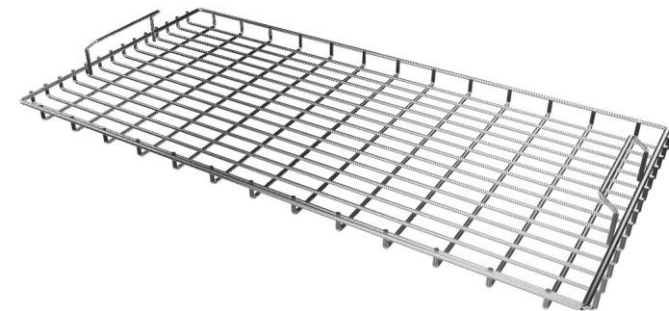


baron

Korb für Lavastein

(Zubehör)

Separat bestellbarer Korb für Lavastein, um den klassischen Grill jederzeit in einen Lavastein-Grill zu verwandeln





baron

Rauchschutzabdeckung (Zubehör)

Separat zu bestellen, erhältlich in den
Ausführungen Edelstahl oder Gusseisen

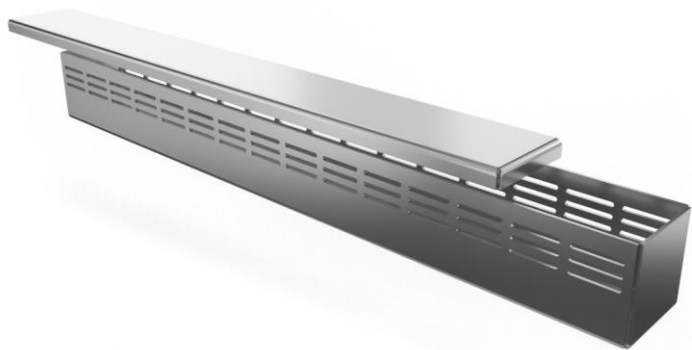




baron

Smoker (Zubehör)

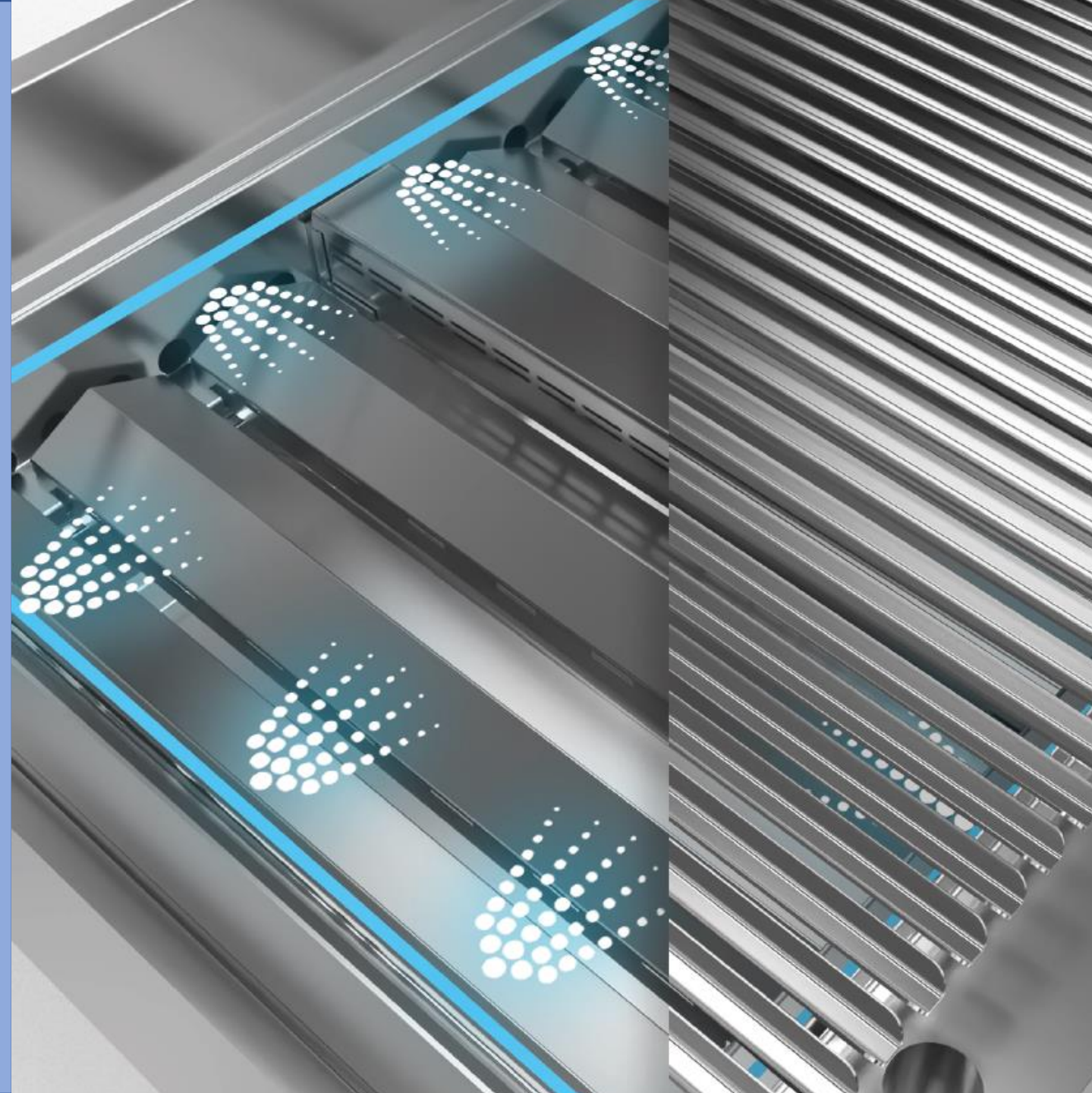
Einen Grillgeschmack auf jeder Speisekarte in jedem
Restaurant wiedergeben





Luftbefeuchter (Zubehör)

Ein innovatives System für jedes Restaurant. Die einstellbare Wassereinspritzung in den Bereichen des Heizelements sorgt für eine knusprige Außenseite und ein saftiges Inneres, selbst bei empfindlichen Produkten wie Krustentieren und dünnem und/oder magerem Fleisch, die normalerweise nur schwer auf dem Grill gegart werden können.





Oberhitze grill

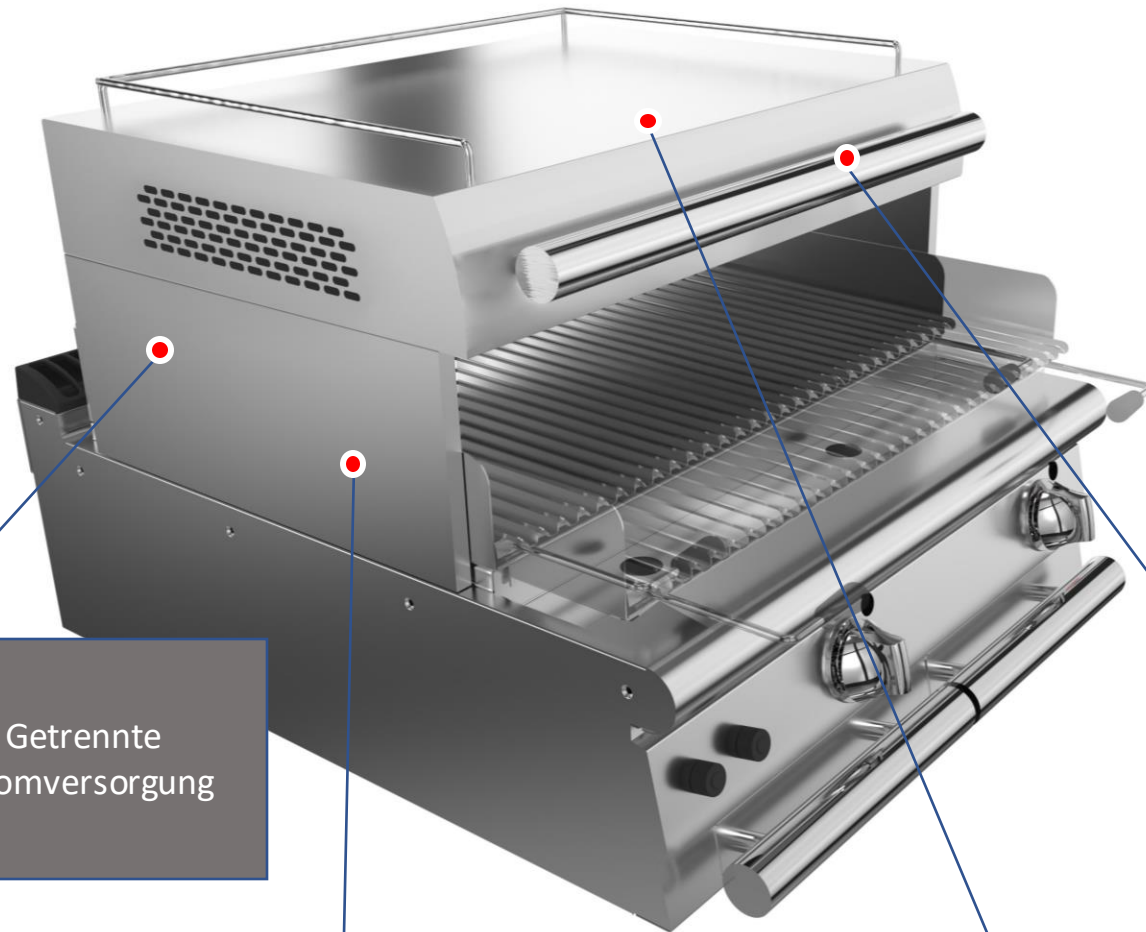
3 einstellbare Leistungen, nur elektrisch

Baron hat ein System entwickelt, das die Leistungen des Rosts mit einem schnellerem Grill und einer perfekten Bräunung verbessert.

All dies ist dank des Oberhitze grills möglich, der es ermöglicht, auf 2 Seiten gleichzeitig zu grillen. Die erzeugte Hitze versiegelt die Lebensmittel schnell und macht das Gericht saftig.

Schnelles Garen, damit die sensorischen Eigenschaften unverändert bleiben und um den Speisen die für die aktuellen kulinarischen Trends typische Konsistenz zu verleihen.

Die obere Ablage kann eine Backform GN1/1 aufnehmen, die mit Deckel mit Entlüftungsventil die Speisen warm halten kann, indem die überschüssige Feuchtigkeit abgeleitet wird.



Getrennte
Stromversorgung

Stützstruktur, die auch nach
dem Erwerb bestellt und
installiert werden kann

Halter für Backform 1/1 mit
Abdeckung mit Entlüftungsventil
zum Warmhalten des Gegarten

3-stufiger
Leistungsregler



baron

Schwenkbarer Grill

(Zubehör)

Das praktische Schwenkystem ermöglicht es, den Grill vorzuschieben, um alle Garvorgänge extrem sicher und praktisch durchzuführen



baron

Warmhalter

(Zubehör)

Das perfekte Zubehör, um Lebensmittel bei der richtigen Temperatur und Feuchtigkeit zu halten. Die praktischen Löcher zur Belüftung ermöglichen die Regulierung der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur des Behälters. Über dem Grill-Zubehör (separat zu bestellen) angebracht, garantiert er ein perfektes und stets servierbereites Ergebnis





	QUEEN 7						QUEEN 9					
	GAS			ELEKTRISCH			GAS			ELEKTRISCH		
	M40	M80	M120	M40	M80	M120	M40	M80	M120	M40	M80	M120
INDIREKTES GAREN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RAUCHSCHUTZABDECKUNG	○ (2)	○ (4)	○ (6)				○ (2)	○ (4)	○ (6)			
KÖRBE FÜR LAVASTEIN	○ (1)	○ (2)	○ (3)				○ (1)	○ (2)	○ (3)			
RÄUCHERBOX	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)
LUFTBEFEUCHTER	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)	○ (1)	○ (1)	○ (2)
GRILL		○			○			○			○	
WARMHALTER		○*			○*			○*			○*	

● Nicht änderbar

○ Änderbar bei der Verwendung durch Bestellung des Zubehörs

○* Verwendbar in Kombination mit dem Grill-Zubehör

