

Gasgrills überzeugen mit...



Technik

Hochleistungsbrenner sorgen für super Grillergebnisse. Durch das Kompensationssystem kann sich die Flammabdeckung und der Grillrost nicht deformieren. Die Brennergruppen können einzeln gezündet und reguliert werden. Durch die feine Regulierung wird der Gasverbrauch optimiert. Der Reflektoreinsatz bewirkt eine gezielte Wärmeübertragung und erhöht die Wirtschaftlichkeit. Die geringe Wärmeabstrahlung des Gehäuses sorgt für eine angenehme Umgebungstemperatur.



Sicherheit

Die thermoelektrische Zündsicherung überwacht das Gerät. Es kann kein Gas ausströmen, ohne dass die Brenner in Betrieb sind. Die verstellbaren Füße sorgen für eine optimale Standfestigkeit. Das Gerät ist mit einem Mitteldruckschlauch und einem 50 mbar Druckreduzierventil ausgerüstet.



Qualität

Der 8 mm-Grillrost ist qualitativ hochstehend verarbeitet. Sämtliche Teile (inkl. Brennerrohre) sind aus hochwertigem Chromnickelstahl. Witterungseinflüsse und starke Beanspruchung können keine Materialschäden verursachen. Ein ideal funktionierendes Lüftungssystem sorgt für optimale Grillergebnisse. Das perfekt verarbeitete Gerät erleichtert die Pflege und Handhabung.



Einfache Reinigung

Das Gerät besteht vollumfänglich aus Chromnickelstahl und entspricht den heutigen Hygieneanforderungen. Der Reflektoreinsatz schützt den Grill vor Verschmutzung und kann zur Reinigung leicht weggenommen werden. Auch Brennerrohre, Grillrost und Flammabdeckung können zur Reinigung einfach entfernt werden. Eine grossflächige, stabile Auffangschale bietet viel Platz für Bratrückstände und erleichtert die Reinigung.

Als echte Schweizer Fabrikate sind sämtliche Gasgrill AESCHLIMANN® SVGW geprüft nach SN EN 45011 SCES 025, 2 Jahre Garantie



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG
Dorfstr. 13
3368 Bleienbach
Telefon 062 922 41 49
Fax 062 922 41 50
info@aeschlimann-ag.ch
www.aeschlimann-ag.ch

Elektro- und Gasgrill

Ihr Fachhändler:



AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Griddleplatte AESCHLIMANN® – Swiss made: garantiert echte Schweizer Grillkunst

Lassen Sie echte Schweizer Qualität für sich sprechen. Die robuste Griddleplatte AESCHLIMANN® überzeugt mit einem integrierten Heizsystem, welches eine optimale Wärmeverteilung garantiert. Daraus resultieren konstante Temperaturwerte auf der ganzen Grill-Oberfläche und eine geringe Wärmeabstrahlung. Bei der Griddleplatte AESCHLIMANN® werden Hygiene und einfache Reinigung gross geschrieben. Ein professioneller Einsatz ist sicher – dafür sorgen ein sparsamer Energieverbrauch und eine qualitativ hochstehende Verarbeitung. Griddleplatte AESCHLIMANN® – ein echtes Schweizer Produkt!



Modell MA 3750 F Standmodell

Masse B x T x H	375 x 600 x 185 mm
Gesamthöhe	310 mm mit Spritzschutz
Grillfläche B x T	319 x 544 mm
Anschluss	400 V / 2L + PE / 50Hz
Leistung	4,0 kW 10A
Heizung	1-Zonen-Regulierung 50-300 °C



Modell MA 6000 F Standmodell

Masse B x T x H	600 x 600 x 185 mm
Gesamthöhe	310 mm mit Spritzschutz
Grillfläche B x T	544 x 544 mm
Anschluss	400 V / 3L + PE / 50Hz
Leistung	6,2 kW 16A
Heizung	2-Zonen-Regulierung 50-300 °C



Modell MA 9000 F Standmodell

Masse B x T x H	900 x 600 x 185 mm
Gesamthöhe	310 mm mit Spritzschutz
Grillfläche B x T	844 x 544 mm
Anschluss	400 V / 3L + PE / 50Hz
Leistung	10,2 kW 16A
Heizung	3-Zonen-Regulierung 50-300 °C

Überzeugende Flexibilität der Elektrogrill



Fettauffangschublade

Eine grosszügige Fettauffangschublade sorgt für eine saubere Grillfläche. Das Bratfett und die Grillrückstände können mit einem Spachtel durch eine Ablauföffnung rasch und praktisch entfernt werden. Zur Reinigung kann die massive Fettauffangschublade – vollständig aus Chromnickelstahl – entfernt werden.



Gerillte Ausführung

Auf Kundenwunsch können die Elektrogrill mit Rillen hergestellt werden. Dabei wird die Grillfläche – je nach Modell – zu einem Drittel, zur Hälfte oder sogar die ganze Fläche mit Rillen angefertigt. Diese sind in einem besonderen Radius in die massive Platte eingeschliften und können mit dem passenden Grillschaber einfach gereinigt werden. Und nicht zuletzt kommt der Liebhaber eines klassischen Steaks oder Entrecôtes mit einer schönen Grillzeichnung nicht zu kurz.



Untergestell

Die Standmodelle können auf einer bestehenden Arbeitsfläche platziert werden. Herrscht in der Küche Platzmangel oder muss das Gerät mobil sein, bieten wir mit einem passenden Untergestell eine raffinierte Lösung. Die massiven Untergestelle sind komplett aus Chromnickelstahl gefertigt und für alle drei Modellgrössen in Standard-Ausführung oder fahrbar lieferbar.



Einbaumodell

Für einen integrierten Einbau in Ihren Grossküchenherd, präsentieren wir mit unseren Elektrogrill eine perfekte Lösung. Die Geräte können in praktisch alle bestehenden Herdanlagen eingebaut werden. Zudem bieten wir auch komplette neue Herdlösungen an, die auf Kundenbedürfnisse und Betriebsituation zugeschnitten sind. Unser Name steht für fachmännische Beratung, durchdachte Planung und umfassenden Service.

Als echte Schweizer Fabrikate sind Elektrogrill AESCHLIMANN® electrosuisse geprüft nach IEC + EN / EU-Konformitätserklärung CE, 2 Jahre Garantie

Gasgrill AESCHLIMANN® – Swiss made: leistungsstark für den besonderen Anlass im Freien

Auch im Zeitalter des Elektrogrill geniesst der Gasgrill AESCHLIMANN® nach wie vor eine hohe Beachtung. Besonders im Bereich Partyservice und Catering wird er gerne eingesetzt und bewährt sich besonders in Wintersportgebieten. Der Gasgrill AESCHLIMANN® hält starken Umwelteinflüssen – wie Kälte und Luftfeuchtigkeit – dank der massiven Bauweise in Chromnickelstahl stand. Als äusserst leistungsstarker Grill zeichnet er sich durch eine einfache Bedienung und Reinigung und eine lange Lebensdauer aus. Zudem sind sämtliche Teile rostfrei.



Modell MA 860 G (Tisch/Stand)

Masse Tisch B x T x H	870 x 680 x 310 mm
Masse Stand B x T x H	870 x 680 x 970 mm
Rostgrösse B x T	795 x 495 mm
Anzahl Brenner	12
Brennergruppen	3
Nennwärmebelastung	min. 9, max. 30
Gasart / Betriebsdruck	l 3 B/P / 50 mbar l 3+ Butann / 28-30 mbar l 3+ Propan / 37 mbar

Zubehör
Spritzschutz, Grillplatte in zwei Grössen
300 x 490 mm / 500 x 490 mm mit Ablauf
Untergestell standard oder fahrbar



Modell MA 601 G (Tisch/Stand)

Masse Tisch B x T x H	605 x 680 x 310 mm
Masse Stand B x T x H	605 x 680 x 970 mm
Rostgrösse B x T	535 x 495 mm
Anzahl Brenner	8
Brennergruppen	2
Nennwärmebelastung	min. 6, max. 20
Gasart / Betriebsdruck	l 3 B/P / 50 mbar l 3+ Butan / 28-30 mbar l 3+ Propan / 37 mbar

Zubehör
Spritzschutz, Grillplatte in zwei Grössen
300 x 490 mm / 500 x 490 mm mit Ablauf
Untergestell standard oder fahrbar



Modell MA 401 G (Tisch/Stand)

Masse Tisch B x T x H	390 x 680 x 310 mm
Masse Stand B x T x H	390 x 680 x 970 mm
Rostgrösse B x T	320 x 495 mm
Anzahl Brenner	4
Brennergruppen	1
Nennwärmebelastung	min. 3, max. 10
Gasart / Betriebsdruck	l 3 B/P / 50 mbar l 3+ Butan / 28-30 mbar l 3+ Propan / 37 mbar

Zubehör
Spritzschutz, Untergestell mit zwei Rollen