

Griller für die Gastronomie, Cateringunternehmen und ambitionierte Grillfans

Diese Preisliste stellt einen Auszug aus dem Angebot für gewerbliche Kunden und ambitionierte Grillfans dar.

Es handelt sich um unverbindlich **empfohlene Verkaufspreise** und wir bitten Sie deshalb, bei Interesse ein **individuelles Angebot** einzuholen.

Sollten Sie Produkte, für die Sie sich interessieren hier nicht finden, fragen Sie bitte einfach nach. Wir können auch Sondermodelle, BBQ Trailer und dgl. anbieten.

Gültig solange der Vorrat reicht bzw. bis auf Widerruf.
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.



16" CHUCKWAGON®

Das Multitalent unter den Joe's Barbeque Smokern®; mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhaltekommer bietet er genügend Raum für größere Gesellschaften. Mit dem Chuckwagon® können Sie entweder viele Portionen einer Speise zubereiten, gleichzeitig unterschiedlichste Speisen mit verschiedenen Temperaturen zubereiten oder warm halten. Die große Feuerbox ermöglicht Ihnen eine feine Steuerung der Hitze. Garen Sie z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen gleichzeitig – und dazu noch ein fruchtiges Dessert! TÜV geprüfte Sicherheit.

Gewicht: 260 kg
Maße (LxBxH): 200 x 90 x 200 cm
Grillflächen: 100 x 40 cm und 40 x 40cm
5 Rundroste mit 40 cm

UVP € 2.995,-

[Fragen Sie nach einem Angebot!](#)



20" Joe´s Championship Longhorn

Die XXL Version des Longhorn mit einer extra großen Grillfläche von 130 cm und einem Rohrdurchmesser von 20" bietet er eine Menge Platz. Das Kontergewicht erleichtert das Öffnen des großen Garkammer Deckels, bestückt mit zwei Thermometern und extra großen Griffhaltern an der Feuerbox.

Gewicht: 265 kg
Maße (LxBxH): 215 x 85 x 190 cm

Grillfläche: 130 x 50 cm
plus 60 x 50 cm

UVP € 2.995,-

[Fragen Sie nach einem Angebot!](#)



20" Joe´s CHUCKWAGON® Catering

Der 20" Chuckwagon® ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Ob im Biergarten, beim Catering oder auch für private Feste bietet der 20" Chuckwagon® Catering ausreichend Platz. Aufgrund seiner Gar- und Räucherchamber können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem, TÜV geprüfte Sicherheit.

Gewicht: 360 kg
Grillfläche Garkammer: 100 x 50 cm
Feuerbox: 40 x 50 cm
Rauchrohr: 5 Rundroste, mit je Ø 50 cm
Maße (LxBxH): 215 x 90 x 215 cm

UVP: € 3.995,-

[Fragen Sie nach einem Angebot!](#)



Big Chief 6

Ein Profigerät, das größere Gesellschaften bedient, besonders geeignet für Gartenrestaurants und Catering. Thermometer, Aschenschieber und Holzgriffe im Lieferumfang enthalten.

L x B x H: 204 x 77 x 204 cm

Grillfläche:

38 x 107 cm Gark.

38 x 52 cm Brenn.

3x Ø 38 cm Rauchr.

Rohr Ø: 16" (40 cm)

Material: 6 mm

Gewicht: ca. 250 kg

UVP: € 2.690,-

Fragen Sie nach einem Angebot!



Big Chief 20"

Ein Profigerät, das größere Gesellschaften bedient, besonders geeignet für Gartenrestaurants und Catering. Thermometer, Aschenschieber und Holzgriffe im Lieferumfang enthalten. Auch als fixer Aufbau auf gebremsten oder ungebremsten Anhängern erhältlich.

L x B x H: 275 x 88 x 220 cm

Grillfläche:

48 x 122 cm Gark.

48 x 61 cm Brenn.

3x Ø 48 cm Rauchr.

Rohr Ø: 20" (50 cm)

Material: 6 mm

Gewicht: ca. 450 kg

UVP: € 4.090,-

Fragen Sie nach einem Angebot!



Party Wagon 20"

Ein Profigerät, das größere Gesellschaften bedient, besonders geeignet für Gartenrestaurants und Catering. Thermometer, Aschenschieber und Holzgriffe im Lieferumfang enthalten. Auch als fixer Aufbau auf gebremsten oder ungebremsten Anhängern erhältlich.

Erhältlich auch als Reverse Flow.

L x B x H: 220 x 88 x 180 cm

Grillfläche:

48 x 122 cm Gark.

48 x 61 cm Brennk.

Rohr Ø: 20" (50 cm)

Material: 6 mm

Gewicht: ca. 320 kg

UVP: € 2.990,-

[Fragen Sie nach einem Angebot!](#)



Party Wagon 24"

Ein Profigerät, das größere Gesellschaften bedient, besonders geeignet für Gartenrestaurants und Catering. Thermometer, Aschenschieber und Holzgriffe im Lieferumfang enthalten. Auch als fixer Aufbau auf gebremsten oder ungebremsten Anhängern erhältlich.

Erhältlich auch als Reverse Flow.

L x B x H: 270 x 94 x 190 cm

Grillfläche:

58 x 155 cm Gark.

58 x 78 cm Brennk.

Rohr Ø: 24" (60 cm)

Material: 6 mm

Gewicht: ca. 420 kg

UVP: € 3.890,-

[Fragen Sie nach einem Angebot!](#)

Pelletgrill - Memphis PRO



Der Geschmack von Holzfeuer, die Schnelligkeit von Gasgrills, die Justierung von Elektroöfen und das Aroma von Smokern oder Räucheröfen: Alle Vorzüge bekannter Grillgeräte finden Sie jetzt vereint in einem überzeugenden Gerät.

Unsere Grillgeräte mit Holzpelletsbefehung beherrschen jede Garmethode. Und zwar mit der intelligenten Temperaturregelung ITC, die den Garprozess ständig perfekt steuert. Und zwar indem die Kerntemperatur ständig geprüft wird. Bei soviel überzeugender Technik kommt aber der Genuss nicht zu kurz. Und zwar nicht

nur wegen der zahlreichen Möglichkeiten, sondern auch wegen des herrlich intensiven Aromas echten Hartholzes. Der hochwertig verarbeitete Pelletgrill wartet auf Ihre Ideen. Als Hochtemperaturgrill, BBQ-Smoker und Konvektionsofen in einem. Ein entspanntes Grillerlebnis garantiert er auf jeden Fall.

Holzfeuergrill mit intelligenter Temperaturregelung ITC Grillfläche 3.631 cm², Erweiterung bis 5.388 cm² separat erhältlich Temperaturbereich von 80 °C - 344 °C Automatische Zündung per Knopfdruck Konvektionssystem: 2 Lüfter Pelletvorrat: 7,5 kg Gewicht: 100 kg Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/0 Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug



UVP € 3.899,-

Fragen Sie nach einem Angebot!



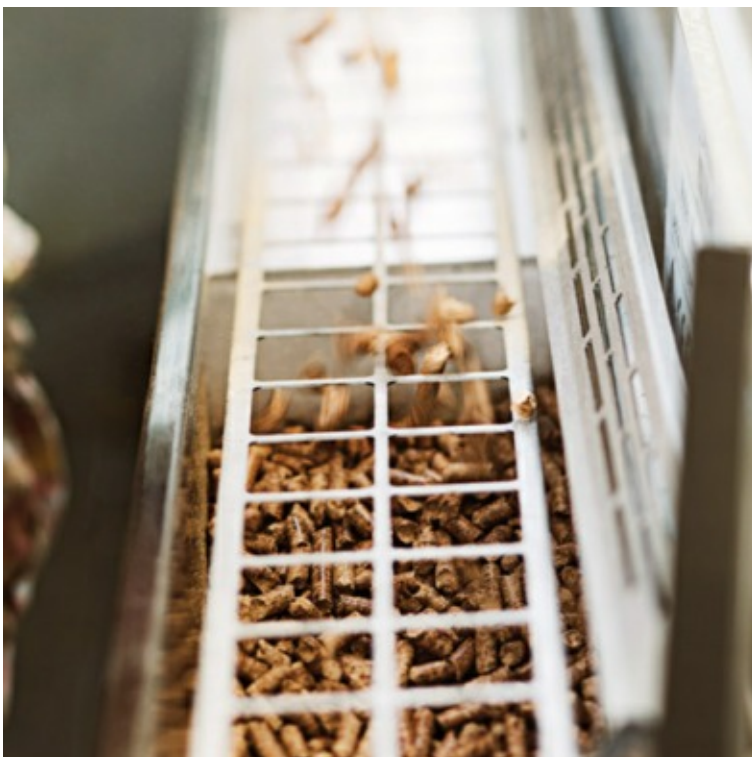
Pelletgrill - Memphis Advantage Plus

Der Geschmack von Holzfeuer, die Schnelligkeit von Gasgrills, die Justierung von Elektroöfen und das Aroma von Smokern oder Räucheröfen: Alle Vorzüge bekannter Grillgeräte finden Sie jetzt vereint in einem überzeugenden Gerät.

Unsere Grillgeräte mit Holzpelletsbefuerung beherrschen jede Garmethode. Und zwar mit der intelligenten Temperaturkontrolle ITC, die den Garprozess ständig perfekt steuert. Und zwar indem die Kerntemperatur ständig geprüft wird. Bei

soviel überzeugender Technik kommt aber der Genuss nicht zu kurz. Und zwar nicht nur wegen der zahlreichen Möglichkeiten, sondern auch wegen des herrlich intensiven Aromas echten Hartholzes. Der hochwertig verarbeitete Pelletgrill wartet auf Ihre Ideen. Als Hochtemperaturgrill, BBQ-Smoker und Konvektionsofen in einem. Ein entspanntes Grillerlebnis garantiert er auf jeden Fall.

- Holzfeuergrill mit intelligenter Temperatursteuerung ITC
- Grillfläche 2.753 cm², Erweiterung bis 6.266 cm² separat erhältlich
- Temperaturbereich von 90 °C - 316 °C
- Automatische Zündung per Knopfdruck



- Extra stabiler Edelstahl-Grillrost mit Ø 8 mm
- Massives Gehäuse aus Edelstahl 18/0
- Inkl. Direct Flame Insert, Temperaturfühler und Multiwerkzeug

UVP: € 3.299,-

Fragen Sie nach einem Angebot!

MONOLITH Le Chef



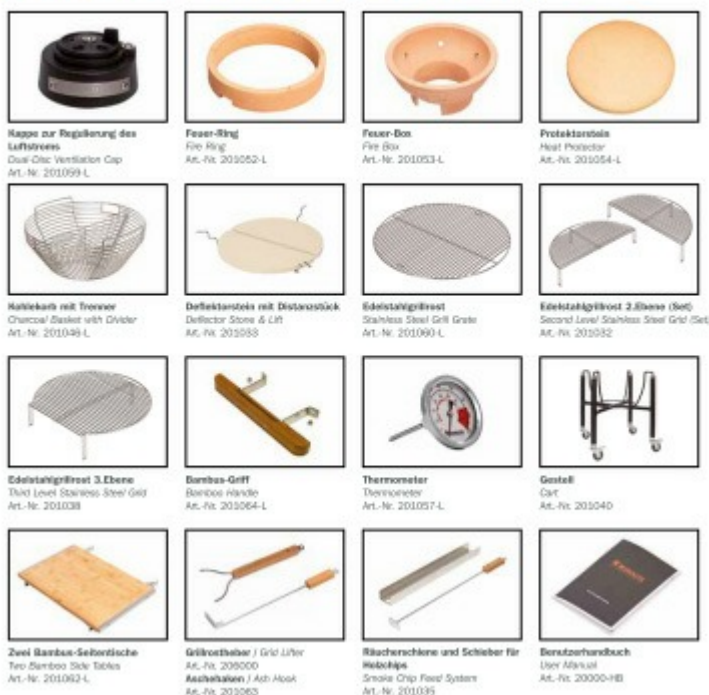
Der MONOLITH Le Chef ist das Schwergewicht aus unserem Lieferprogramm. Beeindruckende 140 kg Gewicht und ein Rostdurchmesser von 55 cm sprechen für sich. Dieser Grill eignet sich zur Zubereitung von großen Fleischmengen und zum gleichzeitigen Garen der unterschiedlichsten Speisen und Gerichte. Grillen, Backen, Smoken, Räuchern und Garen – alles ist möglich – in ungeahnten Dimensionen. Die Grillfläche und Kapazität, die durch den Zusatz-Grillrost und die 2. Rostebene erweitert werden kann, ist groß genug für Caterings, Street Food-Events, Gastronomie- und Grillcompetitionseinsätze und größere Feiern. Mit dem einzigartigen Chip Feeder System lassen sich über die Klappe im Korpus mit der Räucherschiene und dem Schieber Räucherhölzer in die Glut geben, ohne den Deckel des Grills zu öffnen.

Ergänzt durch umfangreiches Zubehör wie Gussrost, Pizzastein oder Plancha wird der MONOLITH Le Chef zur ultimativen Außenküche. Der Grill ist in den Farben schwarz und rot erhältlich. Lieferbar als Version mit Gestell und

Seitentischchen aus Bambus, sowie ohne Gestell und Tischen mit Keramikfüßchen zum Einbau in unseren Buggy oder deine selbstgestaltete Außenküche.

Monolith Keramikgriller LeChef Set 2016

REGULARES ZUBEHOER/STANDARD ACCESSORIES:



Dieses Set besteht aus:

- Monolith LeCHEF inkl. Gestell und Seitentischchen
- LeCHEF 2. Ebene (Set 2 Stk)
- LeCHEF 3. Ebene
- LeCHEF Deflektorstein (Set 2 Stk) & Distanzstück -geteilt NEU!
- LeCHEF Räucherschiene & Schieber Set
- LeCHEF Kohlekorb geteilt NEU!
- Grillrostheber

UVP: € 2.049,-

Fragen Sie nach einem persönlichen Angebot!

Auch andere Set´s erhältlich. Z.B. ohne Gestell, für Ihre Außenküche. Oder mit dem Buggy, ideal für Catering & Co