



Technische Informationen 2019

CE und SVGW zertifizierte Broiler von Southbend

Modell	Bezeichnung	Gasanschluss	Elektro	Gewicht	Masse (BxTxH)
170 D	Einzel-Infrarot-Broiler	33.0 kW	1.0 kW	280 kg	864 x 991 x 1613 mm
171 D	Einzel-Infrarot-Broiler mit Warmhalteofen	33.0 kW	1.0 kW	315 kg	864 x 991 x 1912 mm
270 D	Doppel-Infrarot-Broiler	66.0 kW	1.0 kW	423 kg	864 x 991 x 1918 mm

Zusatzmöglichkeiten

171-HE	3.0 kW Heizung passend zu Modell 171
CAST	4 Räder passend zu allen oben aufgeführten Geräten
CNS	CNS-Rückwand passend zu allen oben aufgeführten Geräte
CNS-Flue	CNS-Kaminaufsatz für alle Broiler



Gas-Infrarot-Broiler von SOUTHBEND sind speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und werden in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt. Temperaturen von bis zu 1.100 °C machen SOUTHBEND Broiler zu den stärksten am Markt. Durch die intensive Hitze entsteht sofort eine knusprige Aussenseite (Maillard-Reaktion), dadurch können Steaks U.S.-Style serviert werden.

Die schnelle Wiederaufheizzeit von 90 Sekunden minimiert die Wartezeit zwischen zwei Grillvorgängen.

Die Roste sind vierfach höhenverstellbar und geben dem Fleisch das typische Grillmuster. Zur Reinigung können die Roste problemlos entnommen werden.

Garen und Grillen in einem Southbend-Broiler ist eine Kombination aus Schnelligkeit und Effizienz und sorgt für hohe Outputzahlen. Gegenüber vergleichbaren Geräten lassen sich mit Southbend-Broilern Zeitvorteile bis zu 50 % erzielen, und das bei deutlich niedrigerem Gasverbrauch.

Für jede Ebene erzeugen die Brenner von oben und von unten die richtige Hitze für schnelles Grillen. Durch die hohen Temperaturen von bis zu 800 °C sind Southbend-Broiler nicht nur schnell, sondern sorgen auch für hohe Fleischqualität. Die Poren schliessen sich unmittelbar zum Beginn des Grillprozesses, der Saft bleibt im Fleisch (Maillard Reaktion).

Je nach Dicke des Fleisches dauert der Grillvorgang nur einige Minuten, danach muss das Fleisch noch kurz ruhen (etwa die doppelte Zeit des Grillens bei ca. 50°) und schon ist das Steak perfekt zubereitet. Durch diese extrem schonende Garmethode entspannt sich das Fleisch wieder und man erhält ein Steak, das jeden Gast ins Staunen versetzt.

Jede Ebene mit separater Steuerung (Beim Modell 270D)

Eingebaute CNS-Filter und ein Speziallüfter sorgen für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches durch Rauch nicht zu beeinflussen (Die Filter sind spülmaschinengeeignet)

Grosse Grillfläche 623 x 699 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich

Gehäuse vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumstahl lackiert (Rückwand Edelstahl optional)

Brennerkammern voll isoliert

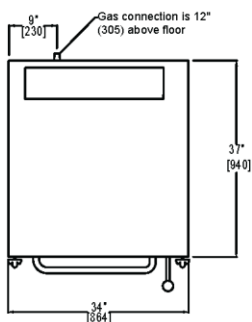
inkl. vier höhenverstellbarer Füsse (Rollen optional, jedoch für eine einfachere Reinigung hinter dem Gerät unbedingt empfohlen)

Die 3 Modelle 170D, 171D und 270D sind alle CE sowie SVGW zertifiziert und in der Schweiz zugelassen.

Das Gerät muss unter einer Abzugshaube installiert werden.

Sollte die Abzugshaube vom Platzbedarf her niedrig sein, empfehlen wir einen separaten Abzugskamin, welcher ebenfalls bei uns erhältlich ist verkauft werden.

Das Abzugsvolumen für die Modelle 170D und 171D muss 1'500 m³/Std. betragen, beim Modell 270D sind es 2'100 m³/Std.



SHIPPING CRATE DIMENSIONS & WEIGHT					
MODEL	WIDTH	HEIGHT	DEPTH	VOLUME	WEIGHT
170	45.5" (1156)	83" (2108)	55" (1397)	120.2 cu ft (3.40 cu m)	618 lbs (280.1 kg)
171	45.5" (1156)	83" (2108)	55" (1397)	120.2 cu ft (3.40 cu m)	693 lbs (314.3 kg)
270	45.5" (1156)	83" (2108)	55" (1397)	120.2 cu ft (3.40 cu m)	932 lbs (422.7 kg)

Dimensions shown in inches and (millimeters)

