

# Smoker Grill

**Höchste Qualität – höchster Genuss**

Ein Smoker ist ein Holz- oder Kohlebefeuerter Ofen, in dem Speisen im heißen Rauch gegart oder geräuchert werden. Der Smoker ist das typische Zubereitungsgerät beim Barbecue. Anders als beim Grillen liegen die Speisen nicht direkt über der Glut oder dem Feuer.



**E-Mail-Adresse**

info@schweighart.de



**Telefon // Fax**

08283 998033-0

08283 998033-50



**Adresse**

Sudetenstraße 6  
86476 Neuburg a.d.K.



# Smoker



- Grillfläche ca. 500 x 800 mm in der Garkammer
- Grillfläche ca. 500 x 450 mm in der Brennkammer
- Inklusive Feuerbox mit Warmhalteplatte
- 2-teiliger Grillrost in der Grillkammer
- 2-teiliges Feuerrost in der Grillkammer
- Praktische Tür in der Feuerbox
- Einstellbare Lüftungsöffnung in der Feuerbox
- Ablagefläche vorne und unter dem Grill
- Große Holzgriffe
- Stabiles Untergestell
- Fahrbar durch zwei große Eisenräder
- Gefertigt aus 6,2 mm Stahlblech
- Erweiterbar durch optional erhältliches Zubehör
- Ideal geeignet zum indirekten Grillen und Räuchern (Smoken)
- Gewicht: ca. 215 kg
- Maße und Räder können auch nach Wunsch angepasst werden



Durch die eigenen, modernen Fertigungsanlagen können wir Ihre individuellen Wünsche mit übersichtlichem Aufwand umsetzen.