

### Die neue Art, gesünder zu grillen mit dem EHR 1320d

- Einzigartig – direktes Grillen, ohne dass Fett in die Glut tropft!
- abschließbare Modulschränke
- diverse Anbaumodule
- hervorragende Grill-Ergebnisse – Grillgut bekommt den typischen und aromatischen Rauchgeschmack
- höhenverstellbarer Kohlerost mit integriertem Aschekasten
- Kosten senken durch Energie-Einsparung
- leichtes Entnehmen der Asche
- ob Grillen (160°C–300°C) oder Barbecue (80°C–160°C) – vielseitige Grill-, Back- und Kochmöglichkeiten
- optimale Temperatur-Regelung
- patentierter verstellbarer Speicherrost – doppeltes Grill-Vergnügen bei gleicher Menge Kohle
- regulierbare Luftzufuhr zum Kohlerost
- **Umweltbewusstes Grillen** – Dank Wärmespeicherung nur die Hälfte des CO<sup>2</sup>-Ausstoßes!



Produktblatt:

**EHR 1320d – Profi-Edition** *(Bild zeigt Zubehör)*

**Neu 2012!**

Zur noch leichteren Bedienung des EHR 1320d sind alle ab sofort verfügbaren Modelle mit folgenden Verbesserungen ausgestattet:

### **Der Korpus**

- Die Rollenführung des Schubladenkorpus wurde auf eine Gleitlagerung umgestellt.
- Die Kurbel zur Höhenregulierung wurde mit einem Winkelgetriebe ausgestattet und ist jetzt nach vorn ausgerichtet. So lässt sich der EHR besser in bestehende Küchenzeilen integrieren.
- Hinter dem Kurbelgetriebe wurde Platz geschaffen für 2 GN-Behälter, die z.B. für das Bereitstellen von Marinade genutzt werden können.

### **Die Haube**

- Die Haube wurde komplett umgestaltet. Neben der verbesserten Thermo-Isolierung mit Punktverschraubung wurden zwei pneumatische Getriebe eingebaut. Diese gewährleisten einen optimalen Schließ- und Öffnungsmechanismus. Während ein Getriebe das Öffnen der Haube unterstützt, dämmt das zweite Getriebe das Schließen der Haube. Damit hat sich das Gewicht des EHR 1320d von 260 auf ca. 290 kg erhöht.

### **Allgemeines**

- Die Speicherprofile wurden optimiert, sodass sich die Dichte des Wärmeträgers für eine noch effizientere Energienutzung erhöht [ca. 50 % Einsparung zum herkömmlichen Holzkohle-Grill].
- Die Schubladenführung wurde von U-Profilen auf Nutblockführung umgerüstet und die Anzahl der Kugellager wurde erhöht. Dadurch wird der Schubladenauszug robuster, ohne an Öffnungs- und Schließleistung einzubüßen.
- Der Kohlerost ist statt eines Lochbleches nun mit einem Edeltahlgewebe ausgestattet.

## Datenblatt: EHR 1320D

Bauform	Outdoor-Küche, fahrbarer Holzkohlegrill, Indoor tauglich
Art der Grillfläche	Grillrost
Größe der Grillfläche	59 x 52 cm
Anzahl der Grillflächen	1
Material der Grillflächen	Edelstahl V4A 1.4571
Abdeckhaube	1 x
Material der Abdeckhaube	Edelstahl V2A 1.4301
Besonderheiten	patentierter Speicherrost, Fettauffangsystem, isolierte Grillhaube mit Getriebe und Öldruckdämpfer, Öldruckdämpfer für höhenverstellbares Schubladensystem, rostfrei
Design	gebürsteter Edelstahl
Lüftung	Unterzug
Feststellbare Lenkrollen	4 x
Material	Edelstahl V2A 1.4301
Höhenverstellbare Füße	4 x
Grillfläche	3068 cm <sup>2</sup>
Höhe [cm]	139 cm
Breite [cm]	1070 cm
Tiefe [cm]	92 cm
Arbeitshöhe	105-107 cm
Gewicht	290 kg
Farbe	Edelstahl
Packmaße [Höhe x Breite x Tiefe]	145 x 120 x 105 cm
Thermometer	1 x
Fettauffangschale	2 x
Warmhalterost	1 x
Emissionswert mit Drehspeiß	1728 ccm/h 220/240V, 30 Watt – optional

Technische Zeichnung:

