

# Barbecue-Smoker



Unser Barbecue-Smoker ist in zwei Blechstärken (3 bzw. 6 Millimeter) erhältlich. Je nach Ausführung variiert das Gewicht (3 mm Version ca. 108 kg).

Abmessungen:

- Länge 1750 mm x Breite 900 mm (Tisch ausgeklappt + 80 mm)
- Höhe 1800 mm
- Grillfläche 850 mm x 450 mm
- Körper-Durchmesser 470 mm

Artikelnummer: 0503-3  
Preis auf Anfrage



Der Barbecue-Smoker ist ein Grill, bei dem die Speisen nicht direkt über dem Feuer liegen, sondern im heißen Rauch gegart bzw. geräuchert werden.

Gegrillt wird bei einem Barbecue-Smoker im Heißluft- oder nach dem Räucherverfahren. Neben Fleisch können in einem Barbecue-Smoker eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, die man über dem Feuer in der Regel nicht zubereitet. Durch die hohen Temperaturen des Rauchs kann die Garkammer auch als Backofen genutzt werden, um zum Beispiel Pizza zu backen.

Beim Räuchern erhalten sämtliche Speisen den für Barbecue bekannten rauchigen Geschmack. Dieser Rauchgeschmack kann durch die Verwendung von Grillbriketts minimiert werden. Andererseits kann durch die Verwendung von bestimmten Holzarten der Rauchgeschmack auch variiert und auf die jeweilige Fleischsorte abgestimmt werden.

Die Produktion wird nach Bestellung erfolgen, daher können auf Kundenwunsch noch Änderungen berücksichtigt werden. Bei Änderungswünschen wenden Sie sich bitte direkt an die Schlosserei des Vollzuglichen Arbeitswesens in Bruchsal, Tel.: 07251 / 788-426 oder [schlosserei-br@vaw.bwl.de](mailto:schlosserei-br@vaw.bwl.de)

Die Lieferzeit beträgt je nach Ausführung 3- 4 Wochen.