

Aeschlimanns
Gasgrill

..überzeugt mit Technik, Sicherheit,
Qualität und einfacher Reinigung.

Gasgrill AESCHLIMANN® – Swiss made

Lassen Sie echte Schweizer Qualität für sich sprechen. Der massiv gebaute Gasgrill aus Chromnickelstahl überzeugt durch seine Leistung, einfache Bedienung, praktische Reinigung und lange Lebensdauer. Das Top-Gerät eignet sich für den anspruchsvollen Einsatz in der Gastküche, im Catering sowie im Front-Cooking und hält auch starken Witterungseinflüssen – besonders in Wintersportgebieten – stand.



Modell MA 860 G/EG (Erdgas), Tisch oder Stand

Masse Tisch B x T x H	870 x 680 x 310 mm / 450 mm mit Spritzschutz		
Masse Stand	870 x 680 x 950 mm / 1090 mm mit Spritzschutz		
Rostgrösse B x T	795 x 495 mm		
Anzahl Brenner	12		
Brennergruppen	3		
Nennwärmebelastung	min. 9 kW, max. 30 kW		
Nennwärmebelastung Erdgas	min. 6 kW, max. 30 kW		
Gasart/Betriebsdruck	Kategorie II2H3B/P	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3B/P	G30/G31	50/50 mbar
	Kategorie II2H3+	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3+	G30/G31	28–30/37 mbar
Zubehör	individuell wählbar		



Modell MA 601 G/EG (Erdgas), Tisch oder Stand

Masse Tisch B x T x H	605 x 680 x 310 mm / 450 mm mit Spritzschutz		
Masse Stand	605 x 680 x 950 mm / 1090 mm mit Spritzschutz		
Rostgrösse B x T	535 x 495 mm		
Anzahl Brenner	8		
Brennergruppen	2		
Nennwärmebelastung	min. 6 kW, max. 20 kW		
Nennwärmebelastung Erdgas	min. 4 kW, max. 20 kW		
Gasart/Betriebsdruck	Kategorie II2H3B/P	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3B/P	G30/G31	50/50 mbar
	Kategorie II2H3+	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3+	G30/G31	28–30/37 mbar
Zubehör	individuell wählbar		



Modell MA 401 G/EG (Erdgas), Tisch oder Stand

Masse Tisch B x T x H	390 x 680 x 310 mm / 450 mm mit Spritzschutz		
Masse Stand	390 x 680 x 1010 mm / 1150 mm mit Spritzschutz		
Rostgrösse B x T	320 x 495 mm		
Anzahl Brenner	4		
Brennergruppen	1		
Nennwärmebelastung	min. 3 kW, max. 10 kW		
Nennwärmebelastung Erdgas	min. 2 kW, max. 10 kW		
Gasart/Betriebsdruck	Kategorie II2H3B/P	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3B/P	G30/G31	50/50 mbar
	Kategorie II2H3+	G20	20 mbar
	Kategorie II2H3+	G30/G31	28–30/37 mbar
Zubehör	individuell wählbar		

Leistungsstarke Schweizer Grillkunst

Unser Zubehör – flexibel und robust: Optimale Funktionalität, die sich individuell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abstimmen lässt. Unser umfangreiches Zubehörsortiment kann vielseitig eingesetzt werden und überzeugt durch seine extreme Robustheit und Langlebigkeit. Praktisch und qualitativ hochwertig – erweitern Sie Ihren Gasgrill ganz nach eigenem Bedarf.



Spritzschutz

Besonders beim Einsatz im Front-Cooking bietet der robust gebaute Spritzschutz eine praktische Abgrenzung gegenüber dem Gast. Der Spritzschutz ist für die Reinigung und für die Demontage des Gerätes leicht zu entfernen. Für den Transport ist er durch die Arretierlaschen fest auf dem Grill fixiert. Der Spritzschutz ist für alle drei Modelle als Zubehör erhältlich.



Grillplatte

Die massive Grillplatte aus Chromnickelstahl erweitert die Einsatzmöglichkeiten. So können Hamburger, Gemüse und alternatives Grillgut gebraten werden. Durch die praktischen Handgriffe kann die Grillplatte einfach entfernt werden. Der demontierbare Ablaufhahn leitet die flüssigen Bratrückstände in die Fettauffangschublade. Die Grillplatte ist in zwei Größen erhältlich: 300 x 490 mm sowie 500 x 490 mm.



Spezial-Grillrost

Der Grillrost ist speziell aus 4-kantigen Grillstäben gefertigt. Durch den engen Abstand der Chromnickelstahl-Stäbe kann auch kleineres Grillgut gebraten werden. Er ist dadurch besonders zum Grillieren von Fisch und Krustentieren geeignet. Die klassische Grillzeichnung kommt so noch besser zur Geltung. Der Spezial-Grillrost ist auf Kundenwunsch als Sonderzubehör für alle drei Modelle erhältlich.



Lavasteinaufsatz

Durch den Einsatz des Lavastein-Aufsatzes findet eine optimalere Wärmeverteilung statt und das Grillgut kann noch geschmacksintensiver zubereitet werden. Die speziellen Keramiksteine können durch Waschen einfach gereinigt werden und sind somit lange einsetzbar. Der Lavasteinaufsatz ist für alle Modelle auf Kundenwunsch erhältlich. Der zweite Grillrost und ein Pack Keramiksteine sind im Lieferumfang enthalten.



Untergestelle

Die Untergestelle sind in fahrbarer Ausführung und in verschiedenen Varianten mit Tablar, Wanne mit und ohne Rückwand und zusammenlegbar erhältlich. Die grossen und stabilen Rollen erleichtern den Transport und sind feststellbar. Die Untergestelle sind auch als Standardausführung ohne Rollen erhältlich. Für das Modell MA 401 G gibt es eine Standard-Ausführung mit zwei festen Standbeinen und zwei grossen Rollen hinten.



Erdgasausführung

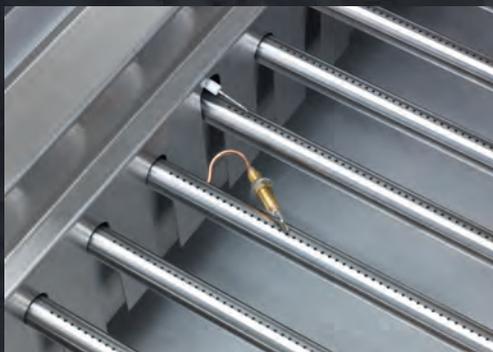
Alle Geräte sind als Tischmodell ohne Untergestell lieferbar. Ebenfalls sind sie für den Anschluss an Erdgas geprüft und zugelassen. Bei der Erdgasausführung müssen die Anschlüsse gemäss geltenden Vorschriften bauseitig vorhanden sein und die Anleitung für das Betreiben von Geräten in geschlossenen Räumen eingehalten werden. Der leistungsstarke Gasgrill überzeugt einmal mehr durch den wirtschaftlichen Einsatz.

Unser Gasgrill überzeugt mit...



Technik

Hochleistungsbrenner sorgen für hervorragende Grillergebnisse. Durch das Kompensationssystem kann sich die Flammabdeckung und der Grillrost nicht deformieren. Die Brennergruppen können einzeln gezündet und reguliert werden. Durch die feine Regulierung wird der Gasverbrauch optimiert. Der Reflektoreinsatz bewirkt eine gezielte Wärmeführung und erhöht die Wirtschaftlichkeit. Die geringe Wärmeabstrahlung des speziell konstruierten Gehäuses sorgt für eine angenehme Umgebungstemperatur. Durch die ausgereifte Technik ist der Gasgrill äusserst zuverlässig und leistungsstark.



Sicherheit

Die thermoelektrische Züandsicherung überwacht das Gerät. Es kann kein Gas ausströmen, ohne dass die Brenner in Betrieb sind. Die verstellbaren Füsse sorgen beim Tischmodell und Standard-Untergestell für eine optimale Standfestigkeit. Bei den fahrbaren Untergestellen sind zwei Rollen mit Feststellfunktion ausgestattet. Die massive Schutzstange aus Chromnickelstahl sorgt auch beim Transport für Sicherheit und schützt die Bedienungsfront. **Die Geräte sind SVGW geprüft, zertifiziert und entsprechen den neusten Sicherheitsvorschriften.**



Qualität

Das Gerät ist qualitativ hochstehend verarbeitet. Der Grillrost besteht aus massiven 8-mm-Grillstäben, die beweglich sind. Sämtliche Teile inkl. Brennerrohre sind aus hochwertigem Chromnickelstahl. Starke Beanspruchung und Witterungseinflüsse – auch bei Temperaturschwankungen im Minusbereich – sind Faktoren, denen das Gerät gewachsen ist. Ein ideal funktionierendes Lüftungssystem sorgt für optimale Grillergebnisse. Echte Schweizer Qualität für höchste Ansprüche. **2 Jahre Geräte-Garantie (5 Jahre auf Brennerrohre).**



Einfache Reinigung & Hygiene

Das Gerät besteht vollumfänglich aus Chromnickelstahl und entspricht den heutigen Hygieneanforderungen. Der Grillrost, die Flammabdeckung und die einzelnen Brennerrohre können leicht entfernt und gereinigt werden. Auch der Reflektor-Einsatz, der den technischen Bereich vor Verschmutzung schützt, kann zur Reinigung einfach angehoben und herausgenommen werden. Die grossflächige und stabile Fettauffang-Schublade bietet viel Platz für Bratrückstände und erleichtert die Reinigung erheblich. Diese Ausstattungen garantieren Effizienz beim Unterhalt. Das Gerät sieht auch nach starker Beanspruchung immer wieder wie neu aus.