

Lüchinger

S W I S S M A D E

Gril Pro 2

100% acier inoxydable



Lüchinger SA
Chocolatière 23
CH-1026 Echandens
Tél 021 702 21 30
Fax 021 702 21 31
info@luchinger.ch

www.luchinger.ch

Gril Pro 2 Inox

Pour professionnels et privés.

100 % acier inoxydable

Ce gril est entièrement fabriqué en acier inoxydable, matière noble qui résiste au temps et bien sûr qui ne rouille pas, facilitant aussi le nettoyage.



Gril Pro 2, modèle à charbon

Grand barbecue extrêmement stable, entièrement démontable, idéal pour le transport. Facile à monter et à utiliser, permettant plusieurs utilisations.

Les bacs à charbon sont indépendants et amovibles et peuvent être positionnés pour la cuisson en horizontal d'un ou deux étages de broches, ils peuvent être positionnés à plat pour faire des grillades et, en ajoutant une ou plusieurs potences verticales, le gril Pro 2 devient un gril vertical pour la cuisson de jambons ou autre. Si une fois vous désirez faire une broche avec le gaz, rien de plus facile, il suffit de mettre un ou deux kits gaz à la place du ou des bacs à charbon... On peut aussi faire une raclette grâce au support à fromage... Découvrez toutes les options disponibles pour ce gril dans les pages suivantes.

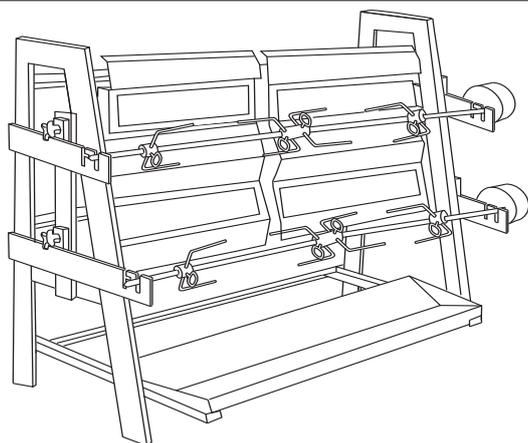
Livré en standard :

- 1 châssis démontable inox
- 2 bacs à charbon inox L45 x 40 x Prof. 10 cm
- 1 saucière inox long. 90 cm
- 2 paires de supports latéraux réglables en hauteur et profondeur
- 2 tiges de broches ø 10 mm
- 4 fixe-poulets simples
- 2 fixe-poulets doubles
- Sans moteur.

Gril Pro 2, modèle à charbon

Art. N° 10030
CHF 1'150.-

Gril Pro 2 inox, modèle à charbon
Dimensions encombrement env. L 113 x P 50 x H 73 cm
Dimension du bac à charbon L 45 x P 10 x H 40 cm (2x)
Surface de cuisson L 90 x H 40 cm



Gril Pro 2, modèle à gaz

Idem modèle à charbon mais au lieu des bacs à charbon livré avec deux kits gaz double qui peuvent être positionnés pour la cuisson en horizontal pour un ou deux étages de broches et aussi en vertical pour les jambons ou autre (en ajoutant des potences verticales). Pas de grillades à plat avec les kits gaz. Si une fois vous désirez faire une broche avec le charbon de bois, rien de plus facile, il suffit de mettre un ou deux bacs à charbon à la place du ou des kits gaz... On peut aussi faire une raclette grâce au support à fromage... Découvrez toutes les options disponibles pour ce gril dans les pages suivantes.

Livré en standard :

- 1 châssis démontable inox
- 2 Kit gaz double
- 1 saucière inox long. 90 cm
- 2 paires de supports latéraux réglables en hauteur et profondeurs,
- 2 tiges de broches ø 10 mm
- 4 fixe-poulets simples
- 2 fixe-poulets doubles.
- Sans moteur.

Gril Pro 2, modèle à gaz

Art. N° 10080
CHF 1'990.-

Gril Pro 2, modèle à gaz
Dim. encombrement L 113 x P 50 x H 73 cm
Dim. émetteur gaz 38 x 6 cm (4x)

Moteurs

Important : pour la cuisson des broches en position horizontale, prévoir un moteur puissant.



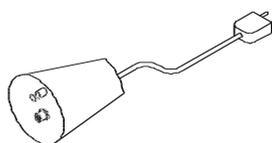
Moteur électrique 220V
boîtier métal - carré 6 mm
puissant

Art. N° 55050
Fr. 400.-



Moteur à piles 3 V
boîtier métal - carré 6 mm
puissant

Art. N° 55030
Fr. 200.-



Moteur électrique 220 V
boîtier métal/plastique
carré 6 mm
Art. N° 55200
Fr. 60.-

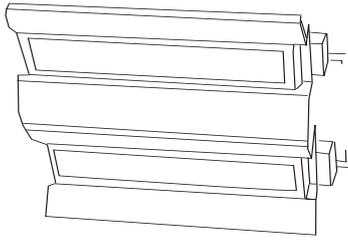


Moteur à piles - 3 V
boîtier métal/plastique
carré 6 mm
Art. N° 55150
Fr. 29.-

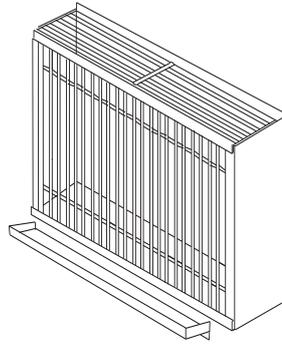


Moteur à pile - 1.5 V
boîtier plastique - carré 6 mm
Art. N° 55100
Fr. 12.-

Options pour grill Pro 2



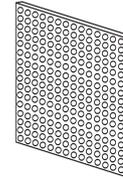
Kit gaz double pour position broche
(horizontal ou en vertical)
(pas de grillade à plat)
(pour grill Pro 2 il faut 2 kit gaz double)
Art. N° 13072
Fr. 630.-



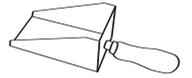
Bac à charbon pour grill Pro
Art. N° 13010
Fr. 210.-



Séparation verticale
pour bac à charbon
Art. N° 22055
Fr. 42.-

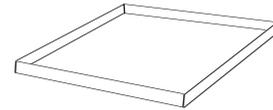


Tôle perforée
pour le bac à charbon
Art. N° 13084
Fr. 48.-

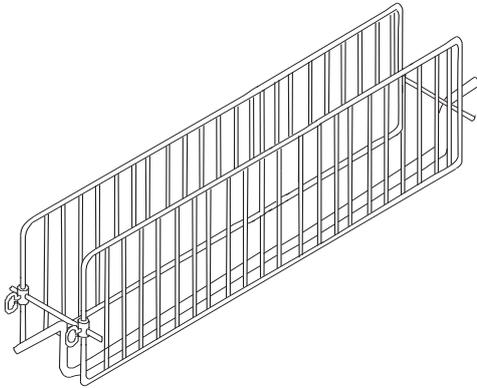


Pelle à charbon
Art. N° 82015
Fr. 50.-

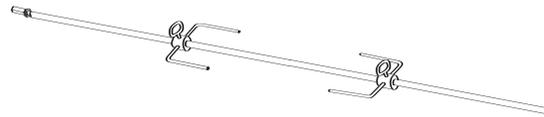
Porte-cendres pour bac à charbon
Art. N° 13023
Fr. 20.-



Bac protection sol
64 x 47 cm
Art. N° 13087
Fr. 80.-



Grande broche corbeille
idéal pour ne pas embrocher la viande
Grand panier 75 cm
Art. N° 25060
Fr. 320.-



Tige de broche inox pour grill Pro 2
pour grosse pièce de viande
diamètre de la tige \varnothing 16 mm
Art. N° 96120 - Fr. 160.-

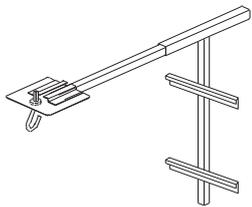
Fixe-poulets \varnothing 16 mm
simple - Art. n° 30161 - Fr. 20.- pièce
double - Art. n° 30162 -Fr. 34.- pièce

grand fixe-poulet simple \varnothing 16 mm
Art. 30165 - Fr. 28.- pièce

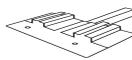
Options pour la position «verticale»



position broche verticale



Potence verticale
à fixer derrière le bac à charbon
ou le kit gaz
Art. N° 13055
Fr. 150.-



Potence 2 broches
(ecartement 16 cm)
Art. N° Potence 2 broches
N° (ecartement 16 cm)
Art. N° 13088
CHF 45.-



Crochet
Art. N° 13100
Fr. 20.-



Broche corbeille
ronde
Art. N° 25070
Fr. 90.-



Broche corbeille
plate
Art. N° 25080
Fr. 90.-



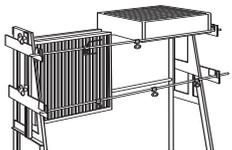
Panier à jambon
Art. N° 13070
Fr. 90.-



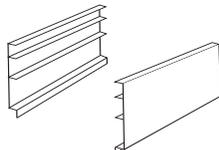
Tige verticale
Art. N° 13115
Fr. 80.-

Pour faire 2 jambons ou des gros poulets utiliser

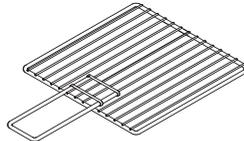
Options pour la position «grillade»



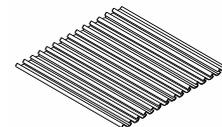
position grillade
modèle à charbon



Support à grille
Art. N° 13021
Fr. 48.- la paire



Grille inox pour grill Pro
Art. N° 13017
Fr. 80.-

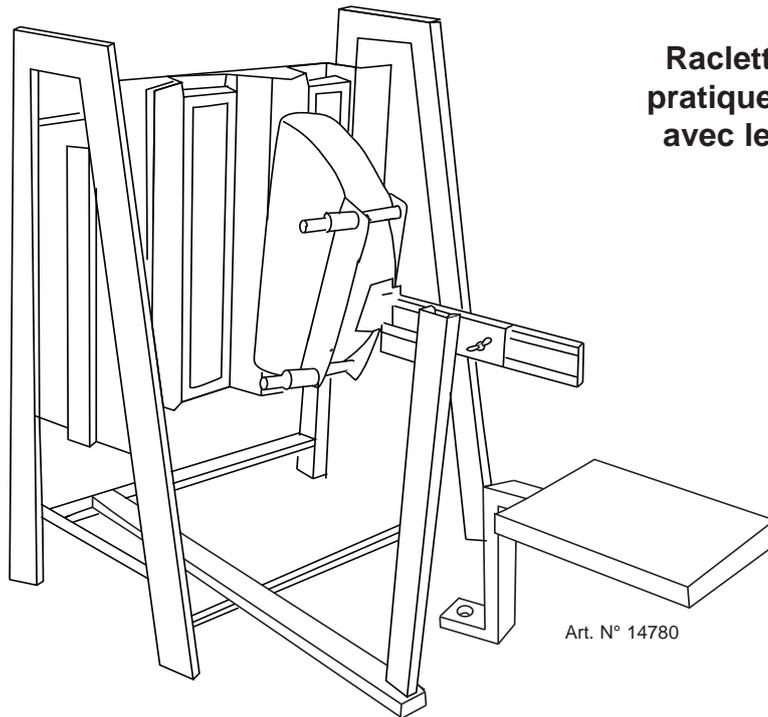


Evite l'écoulement du jus
de cuisson sur le charbon

Grille à lamelles
Art. N° 40038
Fr. 145.-



Brosse fine, poils inox
poignée en bois
Art. N° 98600
Fr. 20.-



Art. N° 14780

**Raclette idéale,
pratique et rapide
avec le kit gaz !**

Support à fromage pour gril Pro

Il est maintenant possible de faire la raclette sur le gril Pro.

Il suffit d'installer le support à raclette pour demi-meule de fromage. Le fromage se règle en hauteur et en profondeur et il est possible de l'incliner légèrement. Le système pivote sur un axe pour racler le fromage. Idéal pour droitier et gaucher. Montage facile, sans visserie.

Idéal et pratique avec le kit gaz. Possibilité de faire plusieurs raclettes.

Art. N° 14750

Fr. 220.-

Support à assiette

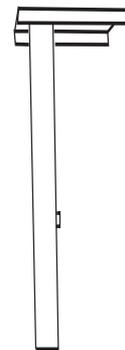
Système indépendant du support à fromage. Il pivote aussi et peut se positionner à droite et à gauche. Idéal pour poser l'assiette au moment de racler le fromage. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14780

Fr. 150.-

Astuce !

Pour une raclette au charbon de bois, canaliser la chaleur grâce à la séparation verticale dans le bac à charbon.



Séparation verticale
Art. N° 22055
Fr. 42.-