GOOD DESIGN AWARD WINNER

CROSSRAY+ by HEATSTRIP

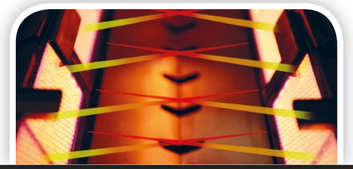


COOK LIKE A PROFESSIONAL

Die Herausforderung bestand darin, auf dem BBQ-Markt etwas "NEUES" zu kreieren: Die Entwicklung eines Gasgrills, der auf einem Bett glühender heißer Kohlen grillen und kochen kann; sorgen Sie für gleichmäßige Hitze ohne Aufflackern und einen wirklich multifunktionalen Outdoor-Kocher, der schmackhafteres und saftigeres Essen produziert.

DIE INTENSITÄT UND QUALITÄT VON KOHLE, MIT DEM KOMFORT & DER KONTROLLE VON GAS

Crossray+ ist der einzige Grill, der kontrollierbare Hitze von 110 ° C bis fast 400 ° C liefern kann, während er 50% weniger Gas verbraucht als ein "normaler" Grill. Das Crossray+-Barbecue ist mit unserem patentierten Crossray+-System ausgestattet, das Infrarot-Brenner nutzt, die seitlich am Barbecue angebracht und zur Kochfläche angewinkelt sind. Die Brenner bieten, da es sich um Infrarot-Brenner handelt, eine überlegene Leistung gegenüber traditionellen Brennern mit offener Flamme. Die Infrarot-Wärme durchdringt Ihre Lebensmittel und kocht sie von innen nach außen. Eine offene Flamme erwärmt lediglich die Luft um das Lebensmittel – und trocknet es letztendlich aus. Die Crossray+-Infrarotbrenner sind auch effizienter und kochen schneller als herkömmliche Brenner. So werden Ihre Lebensmittel schneller ertig und Sie benötigen weniger Gas. Da sich die Brenner nicht direkt unter der Kochfläche befinden, laufen Fett und Säfte ab, wodurch Rauch verringert wird. Auch ein Aufflammen wird praktisch beseitigt, das Ihre Lebensmittel früher verkohlte, während das Innere roh blieb.



FUNKTIONEN



Infrarot-Brenner mit hoher Intensität, 3,1 kW pro Brenner



Elektronische Zündung für einfaches Brenner-Anfahren



LED-beleuchtete Steuerknöpfe



Einfacher Zugriff auf die Auffangwanne



2-teiliger Kochbereich in der oberen Ebene - ideal für "langsames & langes" Kochen



Extrem stabile Konstruktion und einfacher Zugriff auf die Gasflasche (nur Wagen-Version)



OUR 2 BURNER CROSSRAY+
THE CHOICE FOR CLEVER COOKS

OUR 4 BURNER CROSSRAY+
SMARTER BY DESIGN

2-BRENNERN CROSSRAY+





EINHEIT VON 2 EINGEBAUTEN BRENNERN

635 mm W x 505 mm D x 560mm H - 800 mm (H) mit offenem Deckel.
Materialien: Vorder- und Rückseite & Deckel aus 304 Edelstahl.
2 x Infrarot-Brenner mit Oberflächenverbrennung, Kapazität jeweils 3,1 kW/Stunde pro Brenner



2-BRENNERN WAGENEINHEIT

1405mm W x 505mm D x 1255mm H - 1495mm (H) mit offenem Deckel.
Materialien: Vorder- und Rückseite & Deckel, Seitenregale und Wagentüren aus 304 Edelstahl. Die Seiten- und Endflächen bestehen aus Aluminium-Druckguss.
2 x Infrarot-Brenner mit Oberflächenverbrennung, Kapazität jeweils 3,1 kW pro Brenner



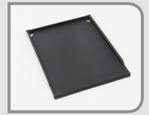


ZUBEHÖR


Elektrischer Rotisserie


Abdeckung Crossray+


Einbau Abdeckung Crossray+


Plancha

4-BRENNERN CROSSRAY+





EINHEIT VON 4 EINGEBAUTEN BRENNERN

910 mm (B) x 505 mm (T) x 560 mm (H) - 800 mm (H) mit offenem Deckel.
Materialien: Vorder- und Rückseite & Deckel aus 304 Edelstahl. -Druckguss.
4 x Infrarot-Brenner mit Oberflächenverbrennung, Kapazität jeweils 3,1 kW/ Stunde pro Brenner



4-BRENNERN WAGENEINHEIT

1685mm (B) x 505 mm (T) x 1255mm (H) - 1495mm (H) mit offenem Deckel.
Materialien: Vorder- und Rückseite & Deckel, Seitenregale und Wagentüren aus 304 Edelstahl. Die Seiten- und Endflächen bestehen aus Aluminium-Druckguss.
4 x Infrarot-Brenner mit Oberflächenverbrennung, Kapazität jeweils 3,1 kW pro brenner



THE BEST WAY TO COOK
LIKE A PROFESSIONAL

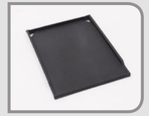


ZUBEHÖR


Elektrischer Rotisserie


Abdeckung Crossray+


Einbau Abdeckung Crossray+


Plancha

WIE FUNKTIONIERT ES?

Dank der seitlich montierten Infrarot-Brenner erschafft das CROSSRAY⁺-Brennersystem ein gleichmäßiges Bett mit kontrollierbarer Wärme, die die Intensität von Holzkohle mit der Bequemlichkeit und Kontrollierbarkeit von Gas verbindet. Sie müssen kein Experte sein, um Lebensmittel in Profiqualität zuzubereiten...

WARUM IST EIN CROSSRAY⁺ BESSER?

- + Bessere Leistung - Die Infrarot-Brenner liefern deutlich mehr Hitze.
- + Der Crossray⁺ macht alles - Kein Bedarf an verschiedenen Kochgeräten. Kochen Sie traditionelle BBQ-Steaks, Würstchen, Pizza, Hähnchen, Gemüse, Meeresfrüchte oder nutzen Sie das Gerät als voll funktionsfähigen Außenbereich-Ofen.
- + Verringerung von gefährlichen Aufflammungen und Rauch - Die ultimative Kocherfahrung im Freien.
- + Profi-Ergebnisse ohne ein Küchenchef zu sein - Kochen Sie Ihre Lebensmittel gleichmäßig, von innen nach außen, wodurch sie saftig und frisch bleiben.
- + Geringere Betriebskosten - Infrarot-Brenner benötigen weniger Gas.
- + Gebaut für die Ewigkeit - Aus besten, stabilsten Materialien hergestellt.
- + Zusätzliche wegweisende Funktionen - Doppelter oberer Kochbereich und LED-beleuchtete Knöpfe.

IF YOU WANT THE BEST, IT'S CROSSRAY⁺







Weitere Informationen zu unseren Crossray+-Barbecues finden Sie auf unserer Internetseite:

www.crossray.eu

CROSSRAY⁺ by HEATSTRIP

© 2019 CROSSRAY⁺ by HEATSTRIP