



Green Forest

Pellet BBQ /smoker

GF300E & GF300L

by Green Forest BBQ



American Style Barbecue

Bij de BBQ competitie kiezen ook de BBQ teams steeds vaker voor een pellet BBQ, waarom?

Omdat Barbecueën op hout gewoon lekkerder is

Gas geeft geen smaak af en het fabricage proces van houtskool en briketten vernietigd de smaakmoleculen in het hout waarvan ze zijn gemaakt. Voor smaak moet je hout toevoegen !!

Een innovatief design en moderne technologie maken barbecueën met de Green Forest BBQ's tot een plezier, is schoon en zonder stress. Grillen met pellets is gemakkelijk! Green Forest pellet BBQ's hebben GEEN oppas nodig die constant het BBQ-proces moet bijstellen of het vlees moet redden van verbranding.

Met de digitale controller word de temperatuur ingesteld en geregeld. De pellets zijn gemaakt van loofhout bomen en hebben een speciale samenstelling voor snel grillen, low and slow garen, of een combinatie van beide. En ...daardoor krijgt U meer tijd om bij familie, vrienden en/of gasten te blijven.

Na het barbecueën, zorgt de controller voor een veilige uitschakeling van het apparaat.

Gastronomische op hout gegrilde en gerookte delicatessen

De GF300 BBQ gebruikt pellets als brandstof om te grillen, bakken of te roken. De enige vereisten zijn een stopcontact en het pelletreservoir, de z.g. hopper, moet met BBQ pellets zijn gevuld. Dan kan de barbecue worden opgestart, wat geheel automatisch gaat, daarna kan de gewenste temperatuur worden ingesteld. De temperatuur kan worden ingesteld van 70 t/m 230+°C, in stappen van 5°C, voor grillen, bakken of roken. De Digitale Controller onderhoudt de ingestelde temperatuur en zorgt ervoor dat deze constant blijft. De hopper kan ruim 7,5 kg pellets bevatten, waardoor het mogelijk is om langdurig roken of langzaam garen mogelijk te maken zonder ernaar om te hoeven kijken.

Low and Slow Smoking / Roken:

We vinden het allemaal prettig om heerlijke gerechten op ons bord te krijgen zoals gegrild, gestoofd of gerookt varkens-, rund-, lams-, kippenvlees of vis. En dat kunnen we doen in een handomdraai met deze BBQ, zonder gesukkel met houtblokjes, houtskool, zwarte handen, etc. zoals in een gewone barbecue ..

Grillen:

Grillen met pellets: smakelijk, geurig en zonder probleem het is vrijwel onmogelijk om het eten te verbranden! Met de GF300 BBQ bereidt uw voedsel veilig, het voedsel komt niet in direct contact met de vlam. Grillen met pellets geeft aan uw gegrilde gerechten de echte smaak van het hout.



En meer:

Een Green Forest GF300 BBQ is het instapmodel buitenkeuken op houtpellets. Naast grillen en roken, is de GF300 ook uitermate geschikt om te worden gebruikt voor het bakken van taarten en pizza's of sudderen van een stoofpot en dit alles met een simpele druk op de knop.

Het gehele jaar door:

Een investering voor het hele jaar, niet alleen voor in de zomer of wanneer het goed uitkomt.

De GF300 BBQ is ontworpen en vervaardigd om het hele jaar, dus elk seizoen, te kunnen gebruiken, zelfs met wind, sneeuw of regen, maar natuurlijk wel met redelijk verstand. De BBQ is robuust uitgevoerd van 1,5 mm dikke staalplaat wat borg staat voor een lange levensduur.

Of het nu gaat om een BBQ festijn met vrienden of een tuinfeest met familie, de GF300 BBQ is zowel een uitbreiding van uw keuken als een aanvulling voor UW tuin.

Standaard uitvoering GF300 Pellet BBQ

Digitale controller; regelt de temperatuur van de BBQ van 70° tot 230° C in stappen van 5°C en beschikt tevens over een speciale rookstand.

Een efficiënte verbrandingskamer; die is voorzien van openingen welke de luchtverplaatsing van de turbofan efficiënt in de brandende pellets laat stromen voor een optimale verbranding en een laag pellet verbruik.

Temperatuur sensor; deze zorgt voor een constante temperatuur in de Green Forest Grill. Deze thermische sensor meet de temperatuur en stuurt deze gegevens door aan de controller die met die gegevens de temperatuur constant houdt door de pellet en lucht aanvoer te regelen.

De wielen, 2 vaste en 2 zwenkwielen; maken het verplaatsen van de BBQ makkelijk.

Uw Green Forest dealer:

Uitvoeringen:

De Green Forest GF300 is leverbaar in 2 uitvoeringen de GF300E en de GF300L.

De GF300E is de standaard uitvoering en de GF300L is de luxe uitvoering met o.a. RVS deksels op de grillkamer en de pelleshopper.

Leveringsomvang: GF300E GF300L

Pellet BBQ GF300		
Digitale controller	x	x
Deksel thermometer	x	x
Zijblad rechts	x	x
Kerntemperatuurmeter	optie	x
Waterdichte afdekhoes	optie	optie
Bedieningshandleiding	x	x
RVS deksel BBQ	--	x
RVS deksel hopper	--	x

Specificaties:

Behuizing	Hittebestendig gecoate staalplaat 1,5mm
Roosters	Geëmailleerd staal
Grilloppervlak	Grillrooster 50x60cm Bovenrooster 25x60cm
Temperatuur Bereik	70°C – 230+°C
Aansluitspanning	240V - 50Hz
Gewicht	57 Kg
Afmetingen BxDxH	107x57x125
Garantie	1 jaar op onderdelen