



Daniel Boone Pellet BBQ /smoker

by Green Mountain Grills



Real American Barbecue

Pellet BBQ's staan al jaren aan de top tijdens barbecue-wedstrijden in de Verenigde Staten, waarom ??

Barbecueën op hout is gewoon lekkerder.....



Gas geeft geen smaak, het fabricage proces van briketten vernietigd de smaakmoleculen in het hout waarvan ze zijn gemaakt. Hetzelfde geldt voor houtskool... je moet hout toevoegen voor smaak!

Een innovatief design en moderne technologie maken barbecueën met de Daniel Boone BBQ tot een plezier, is schoon en zonder stress. Grillen met pellets is gemakkelijk! Green Mountain Grill pellet BBQ's hebben GEEN oppas nodig die constant het BBQ-proces moet bijstellen of het vlees moet redden van verbranding. De temperatuur wordt met behulp van de digitale controller 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 uw familie, vrienden en gasten te blijven. Na het barbecueën, zorgt de controller voor een veilige uitschakeling van het apparaat.

Gastronomische op hout gegrilde en gerookte delicatessen

De Daniel Boone 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 BBQ pellets bevatten. Daarna de barbecue opstarten, instellen op de juiste temperatuur 70°C t/m 260°C voor grillen of rokenen het feest kan beginnen. De Digitale Controller onderhoudt de ingestelde temperatuur en het LOW-PELLET alarm laat weten wanneer pellets moeten worden bijgevuld. De hopper kan voldoende pellets bevatten, ruim 8 kg, om eventueel ook 's nachts rustig vlees of vis te roken 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-, schapen-, 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 !

De Daniel Boone BBQ bereidt uw voedsel veilig, het voedsel komt nooit in direct contact met de vlam. Grillen met pellets geeft aan uw gegrilde gerechten de echte smaak van het hout.

En meer:

Een Green Mountain Grill/BBQ is DE buitenkeuken, een echte **must-have**.

Naast grillen en roken, is de Daniel Boone 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.

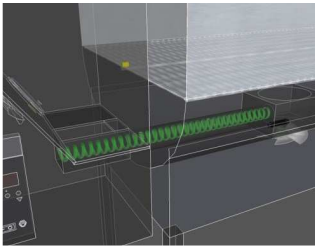
De Daniel Boone BBQ is ontworpen en vervaardigd om het hele jaar, dus elk seizoen, te kunnen gebruiken, zelfs met wind, sneeuw of regen, maar natuurlijk wel met een redelijk verstand.

U kunt de Daniel Boone BBQ uren buiten laten werken, terwijl U de temperatuur van binnenshuis uit regelt met de "optionele" afstandsbediening. De BBQ is robuust en het ontwerp biedt een lange levensduur.

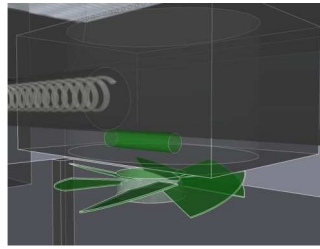
Of het nu gaat om een BBQ festijn met vrienden of een tuinfeest met familie, Daniel Boone BBQ **is zowel een uitbreiding van uw keuken als een aanvulling voor UW tuin.**



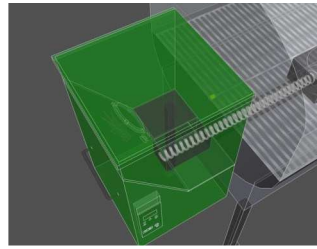
Daniel Boone Pellet BBQ / Smoker: Hoe werkt het.



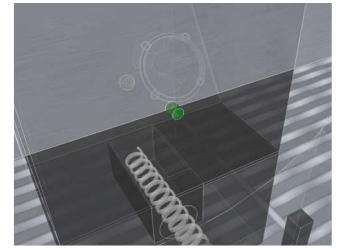
Middels een transportschroef worden de pellets naar de verbrandingskamer gebracht.



Een gloeispiraal ontsteekt de pellets en een ventilator zorgt ervoor dat deze blijven branden.



Een ventilator in de pellet hopper zorgt voor een positieve druk, zodat de vlammen niet terug kunnen slaan in de hopper.



Een temperatuursensor in de verbrandingskamer van de BBQ stuurt 10 x per seconde gegevens naar de controller zodat deze de juiste luchttoevoer krijgt en de pellet aanvoer zal regelen voor de gewenste temperatuur.

Standaard (Daniel Boone)

Digitale Controller; regelt de temperatuur van de BBQ van 70°C tot 260°C in stappen van 1° C.

Vleesthermometer; standaard wordt er een z.g. Vleesthermo-meter meegeleverd. Door deze in de controller te steken en de 'FOOD' schakelaar in te drukken kan de kern temperatuur van het vlees, de vis of ander gerecht worden afgelezen.

Een efficiënte verbrandingskamer; de verbrandingskamer is voorzien van gerichte verticale lamellen zodat de lucht van de turbofan rond de brandende pellets wervelt en voor een betere verbranding zorgt. De lucht die naar de grillroosters stroomt wordt daardoor snel verhit met een minimaal pellet verbruik.

Temperatuur sensor; deze zorgt voor een constante temperatuur in de Green Mountain Grill. De thermische sensor meet de temperatuur geeft deze gegevens door aan de controller die met die gegevens de pellet toevoer en de luchtaanvoer regelt en de temperatuur constant houdt.

SENSE-MATE TM Dual Program Control: De on-board gemonteerde sensor meet de buitentemperatuur en geeft deze door aan het programma dat de BBQ in "turbo" mode zet, met dit systeem is het niet nodig om lang te wachten voordat de BBQ op de juiste temperatuur is, zelfs niet als het buiten koud is!

Low-Pellet alarm: Als het pellet niveau in het reservoir te laag is, zal een geluidsignaal u er op attent maken, dat het reservoir bijgevuld moet worden.

Zwenkwielen met blokkering: maken het verplaatsen van de BBQ gemakkelijk.

Optioneel:

Afstandsbediening:

Voor nog meer comfort is er een afstandsbediening verkrijgbaar waarmee van binnenshuis uit de BBQ bediend kan worden. Ook kan op deze bediening in het display de temperatuur van de BBQ en de vleesthermometer worden afgelezen. Het bereik door muren, wanden en ramen is ca 30 meter.

Leveringsomvang Daniel Boone

Vlees thermometer
RVS rooster van 65cm x 40cm
Werkblad met haakjes voor BBQ gereedschap
2 Harde kunststof wielen
2 zwenkwielen met blokkering
Bedieningshandleiding

Optionele Extra's (Daniel Boone)

Deksel thermometer
RVS deksel
Waterdichte afdekhoes
Front rooster
Extra grill rek
Isolatieleden
Afstandsbediening

Benelux Specificatie

Temperatuur Bereik	70°C - 260°C
Aansluitspanning	240v
Gewicht	70kg
Afmetingen BxDxH	142x61x130
Garantie	2-jaar op onderdelen

Uw GMG dealer: