

Metalmont  
Slavonski Brod  
Zagrebačka 237  
Hrvatska

## Konformitätserklärung

### Spanferkelgrill mit 6 Spießern auf Rollen

#### **Rechtliches rund um den Spanferkelgrill**

Der Hersteller erklärt hiermit mit voller Verantwortung, dass die Spanferkelgrill Typ 2012 alle Punkte geprüft sind und dem einheitlichen Sicherheitsniveau gemäß DIN EN 1860 entsprechen und können in der ganzen Europäischen Union betrieben werden und sind hauptsächlich für den gewerblichen Gebrauch hergestellt.

Bei ordnungsgemäßer Handhabung ist von keiner Gefahr auszugehen.

#### **Vormerkung**

" Der Metalmont-Spanferkelgrill Typ 2012 "

- Ist ein einzigartiges-direktes Grillen ohne dass Fett in die Glut tropft
- Kostensenkung durch Energie-Einsparung
- Vielseitige Grill-, Back- und Bratergebnisse ( 80 bis 250° C ) durch optimale Temperaturregelung
- Umweltbewusstes Grillen-dank Wärmespeicherung nur die Hälfte des CO2-Ausstoßes

#### **Allgemeines**

Zum Grill selbst kann man anfügen, dass es sich ja bei diesem Model nicht um einen offenen Holzkohlegrill handelt. Er ist nicht vergleichbar mit einem handelsüblichen Grill mit Funkenflug, starke fetthaltige Rußpartikel und vom Fleisch etc. tropfendes Fett in die Glut, sondern das System basiert auf einem geschlossenem System mit Abscheidung/Ableitung des tropfendes Fettes in eine separate Wanne, somit keine extreme Rauchbildung, Rußflocken und Funkenflug. Entscheidend ist, dass nur hochwertige Grillkohle verwendet wird, die gleichmäßig auf dem Grillrost verglüht.

Nach Rücksprache mit dem zuständigen Kaminkehrmeister kann bei ordnungsgemäßer Handhabung (Wartung und Reinigung) der gesamten Komponenten auch ein einfacher Blechsteigschacht ausreichend sein.

Die Spanferkelgrills sind zum Grillen für Ferkel, Lahm, Hühnchen und anderes Fleisch auf einem Spies neben dem Feuer (Holzkohlegrut) ausgelegt. Auch zum Backen und Braten ist der Grill geeignet. Verwenden Sie nur zugelassene Grillkohle. Die Holzkohle glimmt mit keiner Flamme und ohne Rauch, somit könnte der Spanferkelgrill auch in Innenräumen eingesetzt werden, da keine extreme Rauchbildung entsteht und dieser zusätzlich mit einem Schornstein-Anschluss ausgestattet ist.

Der Grill aus Stahlblech (2,5 mm dick), Laserschneidtechnologie Position des Bogens und Wundpressen sind resistent gegen Temperaturen bis 1000 Grad.

### **Produktbeschreibung**

Der Spanferkelgrill ist ausgestattet mit :

- a) 6 Sätze (Spieße mit Gabeln zur Befestigung von Grillgut).
- b) Eine Schornsteinklappe zur Regulierung.
- c) Stahl-Partition in der Oberseite des Ofens, um Funkenbildung zu vermeiden.
- d) Stahlgitter.
- e) Leicht austauschbare Platten, um das Gehäuse des Grills zu schützen.
- f) Auflauf für evtl. tropfendes Fett mit Drainage aus dem Ofen.
- g) Räder mit Bremsen für das Manövrieren des Grills.
- h) Abschließbare Doppeltüren mit doppelwandiger Beschichtung auf beiden Seiten, um die Rotisserie einzugeben.
- i) Zwei kleine Türen für das Nachlegen des Glut-Guts, welche sich im unteren Teil des Grills befindet.
- j) Optionaler einphasiger 230V Elektromotor mit Untersetzungsgetriebe Leistung 90-180 W (CE-Kennzeichnung) zur Erleichterung des Drehens der Spieße.

Da kein Rauchgas entsteht, ist kein Zug erforderlich, und deswegen ist eine Schornsteinhöhe von 1,5 bis 2,0 m ausreichen und erwünscht. Damit wird keine nennenswerte Wärme aus dem Grill verloren gehen. Empfohlenes Rauchgas-Anschluss ist 150 mm Durchmesser.

Feuerraum selbst ist aus doppelwandigem Blech, mit Zwischenraum von 20 mm, das als Wärmedämmung dient.

Die Holzkohle glimmt im unteren Bereich des Grills auf einem Eisengitter, unter dem sich ein integrierter Aschekasten befindet. Durch leichtes Herausnehmen der Asche soll

die Verschwendung von Asche in die Umwelt verhindert werden. Dieser hat geschlossene bewegliche Klappen, die den Luftstrom für die Glut regulieren.

Verbrauch Holzkohle : 3,5 kg/h

Der Spanferkelgrill ist mit leicht herausnehmbarer isolierter Auskleidung versehen, die eine Überwärmung des Spanferkelgrills verhindern.

### **Holzkohle-Eigenschaften und Zusammensetzung**

Holzkohle ist ein Gemisch organischer Verbindungen mit 81 bis 90 % Kohlenstoff, 3 % Wasserstoff, 6 % Sauerstoff, 1 % Stickstoff, 6 % Feuchtigkeit und 1 bis 2 % Asche.

Dichte ca. 450 kg/m<sup>3</sup>. Holzkohle lässt sich verhältnismässig leicht entzünden ( 200 bis 250 °C ) und brennt ohne Flamme und Rauchgas weiter, weil die flammenbildenden Gase bereits bei der Verkohlung entwichen sind. Die Verbrennungstemperatur beträgt 800°C. Holzkohle verbrennt schwefelfrei.

Heizwert .....20 kJ/g bzw. 5,54 kWh/kg

### **Grilleistung**

Bei der Holzkohleverbrauch von 3,5 kg/h, Grilleistung ist ungefähr

$$N = 3,5 \times 5,54 \times 0,7 = 13,6 \text{ kW}$$

Nutzungsgrad .... 0,7

**Unsere Ofen sind alle geprüft**

**Unsere Qualität- Ihre Garantie**

**Die werkseigene Produktion der Firma garantiert Ihnen höchster Qualität**

**Made in Kroatien**