Lüchinger SA
Fabrication et vente
Chocolatière 23
CH-1026 Echandens

Tél +41 21 702 21 30
Fax +41 21 702 21 31
info@luchinger.ch
www.luchinger.ch

Grand Gril Vertical

100% acier inoxydable



Gril très pratique et astucieux.

Ce gril tourne-broche Vertical est très apprécié car ne nécessite **aucun équilibrage.** Un petit moteur suffit à faire tourner de gros morceaux de viande.

La potence peut être réglée en hauteur et en profondeur. La tige de broche a deux crochets (un fixe et un démontable) pour retourner de temps en temps la viande en cours de cuisson afin d'avoir une cuisson uniforme.

La saucière est assez profonde et peut s'enlever facilement pour récupérer la sauce.

Il existe aussi un cendrier entre le bac à charbon et la saucière, idéal pour récupérer les cendres qui tombent du bac à charbon. Ce cendrier peut aussi s'enlever et il est bien sûr séparé de la saucière.

Les volets latéraux servent à maintenir la chaleur tout autour du morceau de viande. Ils peuvent se fermer car montés sur charnières.

Le gril est entièrement démontable. Idéal pour le transport, le nettoyage et le rangement. Le pied est très stable, il est aussi démontable.

Différentes options très pratiques sont disponibles pour ce gril. Voir sur les pages suivantes.

Le grand gril Vertical est livré avec une potence simple inclus une tige de broche avec crochets (1 fixe et 1 démontable) et deux fixe-poulets simples. Sans moteur.

Grand gril Vertical inox
Dimensions du bac à charbon L 28 x P 10 x H 80 cm

Modèle à charbon
Art. n° 11800
Fr. 1'350.-

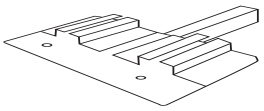
Nos prix s'entendent en francs suisses, TVA 8.1 % comprise.
Port et emballage non compris.
Modifications de prix et d'exécution réservées.

Options pour le Gril vertical

Potence pour deux broches et crochet

Ces options permettent de cuire deux broches sur le gril vertical simplement en remplaçant la potence simple livrée en standard par la potence pour deux broches (art. n° 13088).

Il est nécessaire ensuite d'ajouter un crochet (art. n° 13100), un moteur et un accessoire de votre choix (tige verticale 11880 ou broche corbeille 25100).

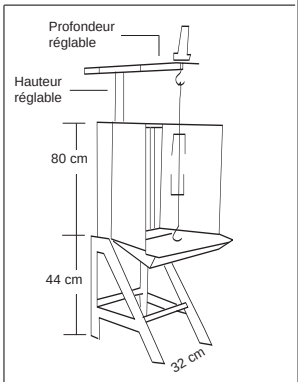


Potence deux broches
Art. N° 13088
Fr. 50.-

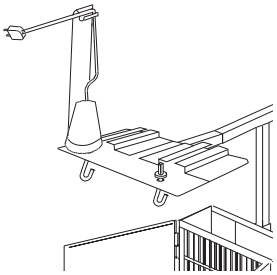


Crochet renforcé
Art. N° 11860
Fr. 45.-





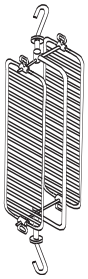
Bac à charbon L 28 x H 80 x P 10 cm



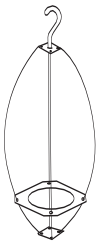
Gril vertical inox avec les options : potence 2 broches + crochet + support câble + moteur électrique



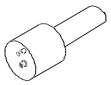
Grande Tige Verticale
avec 2 fixe-poulets
Pour tout embrocher
rôtis, poulets etc.
Art. N° 11880
Fr. 140.-



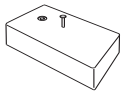
Grande broche corbeille plate
idéal pour rôtis, poulets mais aussi pour la grillade à la verticale, poisson, saucisses, côtes de boeuf cuisses de poulets, etc..
panier grandeur 75 cm
Art. N° 25100
Fr. 320.-



Panier à jambon
Idéal pour jambon à l'os, gigot à l'os, gros poulets, grosse pièce, etc.
Art. N° 13070
Fr. 99.-

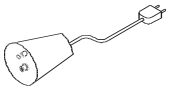


Moteur à pile
1.5 V
Art. N° 55100
Fr. 15.-



Moteur à piles 3 V
Art. N° 55150
Fr. 29.-

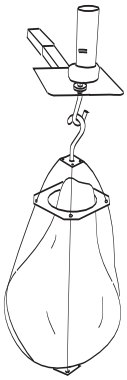
Adaptateur électrique
pour ce moteur
Art. N° 55155
Fr. 15.-



Moteur électrique
220 V
Art. N° 55200
Fr. 39.-

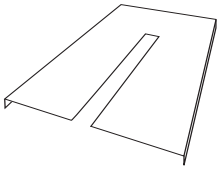


Support-câble
Art. N° 13225
Fr. 19.-

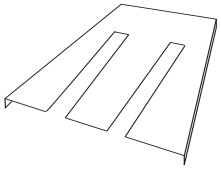


Art. N° 13070
Panier idéal pour jambon, gigot d'agneau, gros poulet, etc.

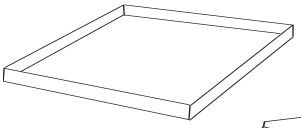
Couvercle : idéal pour garder la chaleur qui monte
si + chaud = gain de temps de cuisson



Couvercle (1 broche)
Art. N° 13081
Fr. 65.-

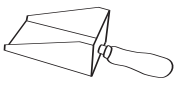


Couvercle (2 broches)
Art. N° 13220
Fr. 70.-

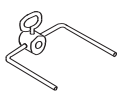


Bac de protection sol
Art. N° 13087

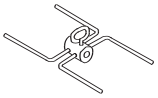
Fr. 90.-



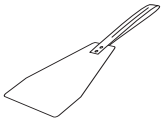
Pelle à charbon
Art. N° 82015
Fr. 55.-



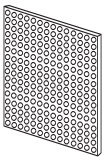
Fixe-poulet
simple ø 8 mm
Art. N° 30081
Fr. 19.-



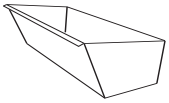
Fixe-poulet
double ø 8 mm
Art. N° 30082
Fr. 25.-



Ventola inox
Accessoire pratique pour attiser le feu
Art. N° 13120
Fr. 19.-



grande tôle perforée
pour bac à charbon
Art. N° 13083
Fr. 99.-



Entonnoir
pour bac à charbon
Art. N° 13135
Fr. 55.-

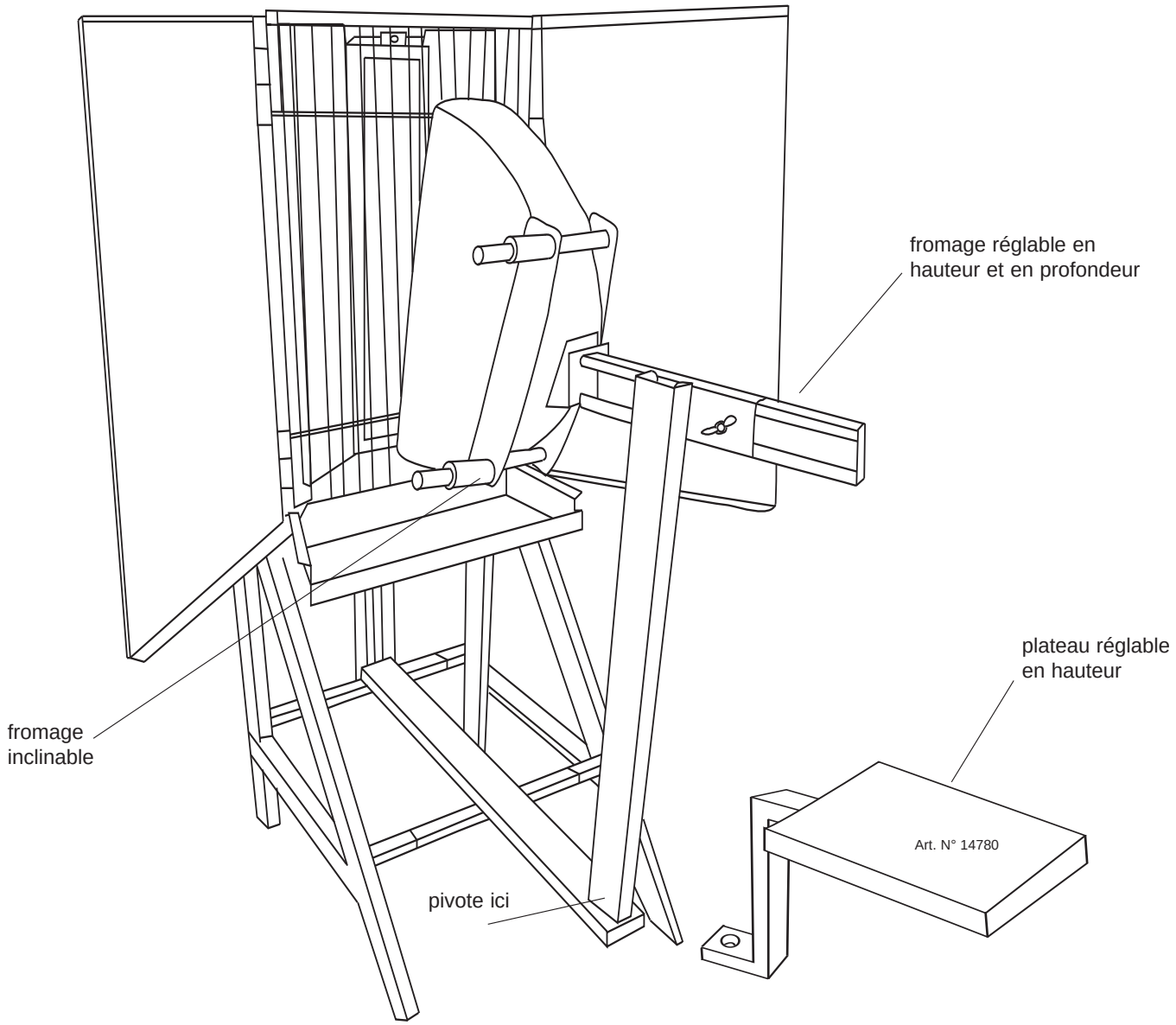


La raclette sur le gril Vertical !

100 % acier inoxydable

Kit gaz pour grand gril vertical
Possibilité de fabriquer un kit gaz pour mettre à l'intérieur du bac à charbon.
Prix sur demande.

Raclette idéale, pratique et rapide avec le kit gaz !

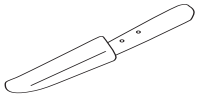


Support à fromage pour gril Vertical
Il est maintenant possible de faire la raclette sur le gril Vertical. Il suffit d'installer le nouveau support à raclette pour demi-meule de fromage. Le fromage se règle en hauteur et en profondeur et il est possible de l'incliner légèrement. Le système pivote sur un axe pour racler le fromage. Idéal et pratique avec le kit gaz. Idéal pour droitier et gaucher. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14700
Fr. 250.-

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. Hauteur du plateau réglable. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14780
Fr. 170.-



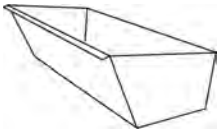
Couteau pour raclette
Art. N° 70030
Fr. 35.-

Entonnoir inox pour le gril vertical inox



Gril vertical inox à charbon avec une potence
avec une tige verticale, entonnoir et bloc-cendres.

Entonnoir inox
Très pratique pour remplir le charbon dans le bac à charbon. On le laisse sur le foyer pendant la cuisson comme ça la réserve de charbon est dans l'entonnoir et le charbon descend gentiment dans le foyer.
Le bac à charbon est allumé plus haut.



Entonnoir inox
pour gril vertical
Art. n° 13135
CHF 55.-

Bloc-cendres pour le gril vertical inox
Très pratique pour éviter que les cendres aillent dans la saucière. A clipser sur la saucière du gril vertical inox. En deux pièces.



Bloc-cendres inox
en deux pièces
Art. n° 13037
CHF 29.-



Zoom sur le bloc-cendres sur la saucière du gril vertical



Gril vertical inox à charbon avec potence pour deux broches
avec une tige verticale et une broche-corbeille ronde.



Gril vertical inox avec le kit gaz avec support fromage et
support à assiette et bac de protection de sol.