



OrbitCrispy



Aus Eloma ELG wird OrbitCrispy Pitmaster



Die Perfektion in der professionellen Kulinarik

Ihre Vorteile

- Grillen bleibt die beste Methode, um Braten besonders knusprig und Hähnchen sowie anderes Geflügel herrlich saftig zu machen.
- Die Selbstbefeuchtungsfunktion in den Pitmaster-Geräten sorgt dafür, dass das Grillgut durchgehend saftig bleibt, eine einzigartige Grillkruste entwickelt und den charakteristischen Geschmack erhält.
- Optimiert für den täglichen Einsatz mit einem robusten Edelstahlgehäuse und hitzebeständigen Sichtscheiben. Ein leises, wartungsfreies Planetengetriebe ermöglicht gleichmäßige Selbstbefeuchtung. Luftkühlung der Antriebsteile.
- Beste Produktpräsentation während des Grillprozesses:
 - Kundenmagnet und Blickfang durch rotierende Präsentation
 - optimale Infrarot-Quarzbeleuchtung
 - mit Warmhalte-Funktion
 - Reflexions-Beschichtung auf Glas, dadurch höhere Energieeffizienz bzw. energiesparend
- höherer Wirkungsgrad zu Gasgeräten, durch geschlossenem Garraum
- Vielseitig verwendbar durch umfangreiches Zubehör
- Mehr zeitliche Flexibilität durch geschlossenes Grillsystem
- Leichte Reinigung durch herausnehmbare Front- und Rückscheibe
- Anwenderfreundliche Bedienung

Vormals Eloma jetzt OrbitCrispy



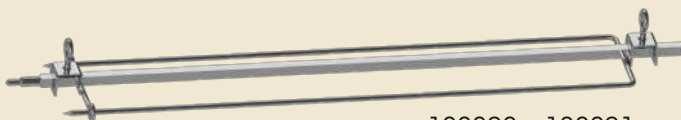
Zubehör



100090 + 100094 + 100095

Grillspieß mit Klammern

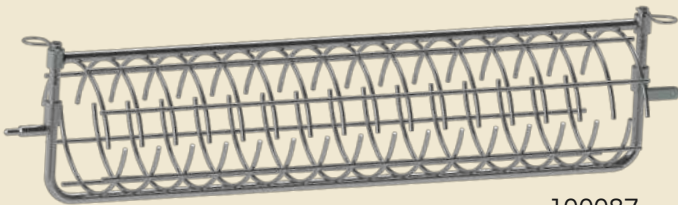
Zubereitung von Hendl



100090 + 100091

Grillspieß mit Langklammer

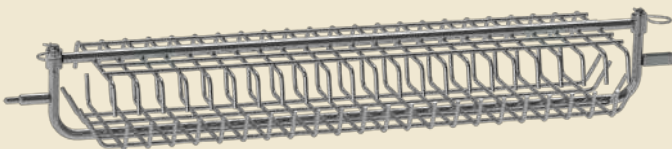
Aufschichten von Fleischscheiben,
Gemüse & Co; Universelle
Fleischzubereitung



100087

Spießkorb

Rollbraten, Schweinebraten,
Schweinerollbraten; alles was
eingerollt wird und Zylindrisch in der
Form ist



100088

Flachkorb

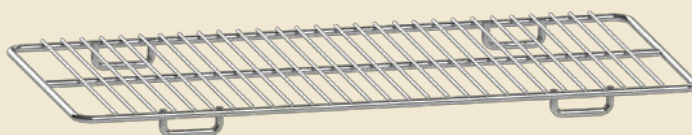
Spareribs, Hühnerschenkel, Wings,
Fisch, Gemüse und Co;
alles was halt flach ist



100089

Hängekorb

pendelt ohne sich selbst zu drehen,
für Speisen die nur einseitig gegrillt
werden sollen; auch zum
warmhalten von bereits geteilten
Hendl verwendbar;



100093

Ablegerost

Warmhalten innerhalb des Grills,
liegt in der Fettwanne; durch Füße
liegt die Ware nicht direkt im Fett
und kann abtropfen

Modelle



Die OrbitCrispy Pitmaster Elektrogrills vereinen jahrzehnte-lange Erfahrung mit robuster Technologie. Bewährt in Restaurantketten, Grill-Häusern, Metzgereien, Filialen, Foodtrucks und Kantinen, sind sie unverzichtbare Werkzeuge für Profis – echte Multitalente!



Modell	Pitmaster 3024 - M	Pitmaster 5024 - L	Pitmaster 8024 - XL	Pitmaster 8224 - XXL
vormals Eloma	ELG 3	ELG 5	ELG 8	WIWA**
Kapazität	24 kg (9-15 H.*)	40 kg (15-25 H.*)	64 kg (24-40 H.*)	77 kg (32-48 H.*)
Geeignet für	Metzgerei, Imbiss, Foodtruck	Restaurant, Filiale	Restaurant, Filiale	Restaurant, Filiale, Kantine
Abmessungen	985 x 477 x 570 mm	985 x 627 x 730 mm	985 x 627 x 730 mm	1050 x 627 x 730 mm
Spießlänge	700 mm	700 mm	700 mm	765 mm
Gewicht	80 kg	120 kg	160 kg	180 kg
Heizleistung	5,0 kW	9,5 kW	12,0 kW	12,0 kW
Absicherung	3 x 16A (400V 3N AC)	3 x 16A (400V 3N AC)	3 x 20A (400V 3N AC)	3 x 20A (400V 3N AC)
Zubehör	Spieße, Körbe, Käfige	Spieße, Körbe, Käfige	Spieße, Körbe, Käfige	nur Spieße

* Hähnchen abhängig vom Schlachtgewicht ** Wienerwald

+49 8621 50505-50
<https://orbitcrispy.com/facebook>
<https://orbitcrispy.com/instagram>

meinsteiner GmbH
 Anning 21
 83368 St. Georgen



Änderungen vorbehalten. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter hello@orbitcrispy.com