

# Lüchinger

S W I S S M A D E

## Gril Pro 2

**100% acier inoxydable**



Lüchinger SA  
Chocolatière 23  
CH-1026 Echandens  
Tél 021 702 21 30  
Fax 021 702 21 31  
info@luchinger.ch

[www.luchinger.ch](http://www.luchinger.ch)

# Gril Pro 2 Inox

Pour professionnels et privés.

**100 % acier inoxydable**

Ce gril est entièrement fabriqué en acier inoxydable, matière noble qui résiste au temps et bien sûr qui ne rouille pas, facilitant aussi le nettoyage.



Gril Pro 2 inox, modèle à charbon

Dimensions encombrement env. L 113 x P 50 x H 73 cm  
Dimension du bac à charbon L 45 x P 10 x H 40 cm (2x)  
Surface de cuisson L 90 x H 40 cm

## Gril Pro 2, modèle à charbon

Grand barbecue extrêmement stable, entièrement démontable, idéal pour le transport. Facile à monter et à utiliser, permettant plusieurs utilisations.

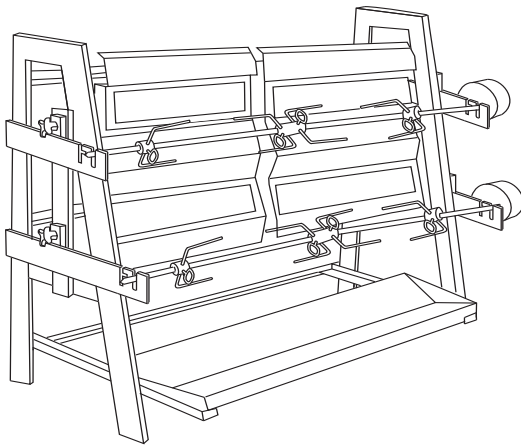
Les bacs à charbon sont indépendants et amovibles et peuvent être positionnés pour la cuisson en horizontal d'un ou deux étages de broches, il peuvent être positionnés à plat pour faire des grillades et, en ajoutant une ou plusieurs potences verticales, le gril Pro 2 devient un gril vertical pour la cuisson de jambons ou autre. Si une fois vous désirez faire une broche avec le gaz, rien de plus facile, il suffit de mettre un ou deux kits gaz à la place du ou des bacs à charbon... On peut aussi faire une raclette grâce au support à fromage... Découvrez toutes les options disponibles pour ce gril dans les pages suivantes.

Livré en standard :

- 1 châssis démontable inox
- 2 bacs à charbon inox L45 x 40 x Prof. 10 cm
- 1 saucière inox long. 90 cm
- 2 paires de supports latéraux réglables en hauteur et profondeur
- 2 tiges de broches ø 10 mm
- 4 fixe-poulets simples
- 2 fixe-poulets doubles
- Sans moteur.

## Gril Pro 2, modèle à charbon

Art. N° 10030  
CHF 1'150.-



Gril Pro 2, modèle à gaz

Dim. encombrement L 113 x P 50 x H 73 cm  
Dim. émetteur gaz 38 x 6 cm (4x)

## Gril Pro 2, modèle à gaz

Idem modèle à charbon mais au lieu des bacs à charbon livré avec deux kits gaz double qui peuvent être positionnés pour la cuisson en horizontal pour un ou deux étages de broches et aussi en vertical pour les jambons ou autre (en ajoutant des potences verticales). Pas de grillades à plat avec les kits gaz. Si une fois vous désirez faire une broche avec le charbon de bois, rien de plus facile, il suffit de mettre un ou deux bacs à charbon à la place du ou des kits gaz... On peut aussi faire une raclette grâce au support à fromage... Découvrez toutes les options disponibles pour ce gril dans les pages suivantes.

Livré en standard :

- 1 châssis démontable inox
- 2 Kit gaz double
- 1 saucière inox long. 90 cm
- 2 paires de supports latéraux réglables en hauteur et profondeurs,
- 2 tiges de broches ø 10 mm
- 4 fixe-poulets simples
- 2 fixe-poulets doubles.
- Sans moteur.

## Gril Pro 2, modèle à gaz

Art. N° 10080  
CHF 1'990.-

## Moteurs

Important : pour la cuisson des broches en position horizontale, prévoir un moteur puissant.



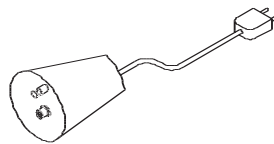
Moteur électrique 220V  
boîtier métal - carré 6 mm  
puissant

Art. N° 55050  
Fr. 400.-



Moteur à piles 3 V  
boîtier métal - carré 6 mm  
puissant

Art. N° 55030  
Fr. 200.-



Moteur électrique 220 V  
boîtier métal/plastique  
carré 6 mm  
Art. N° 55200  
Fr. 60.-

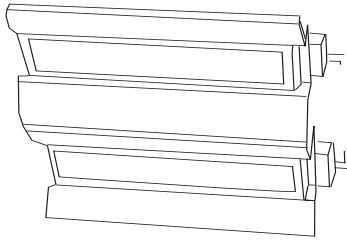


Moteur à piles - 3 V  
boîtier métal/plastique  
carré 6 mm  
Art. N° 55150  
Fr. 29.-

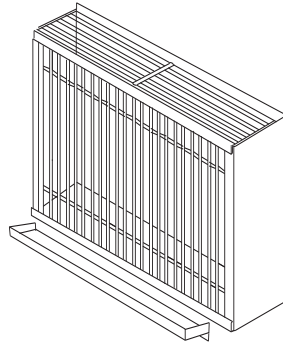


Moteur à pile - 1.5 V  
boîtier plastique - carré 6 mm  
Art. N° 55100  
Fr. 12.-

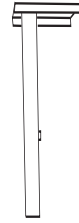
## Options pour grill Pro 2



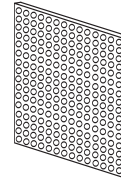
Kit gaz double pour position broche  
(horizontal ou en vertical)  
(pas de grillade à plat)  
(pour grill Pro 2 il faut 2 kit gaz double)  
Art. N° 13072  
Fr. 630.-



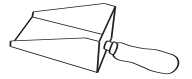
Bac à charbon pour grill Pro  
Art. N° 13010  
Fr. 210.-



Séparation verticale  
pour bac à charbon  
Art. N° 22055  
Fr. 42.-

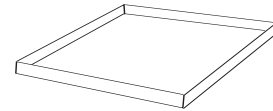


Tôle perforée  
pour le bac à charbon  
Art. N° 13084  
Fr. 48.-

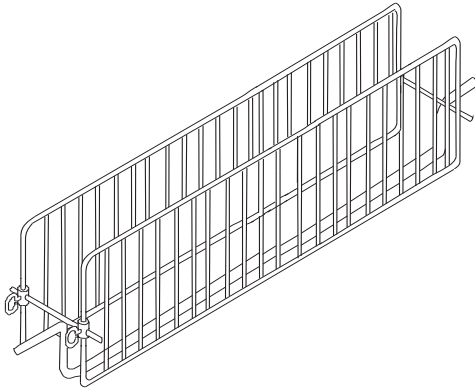


Pelle à charbon  
Art. N° 82015  
Fr. 50.-

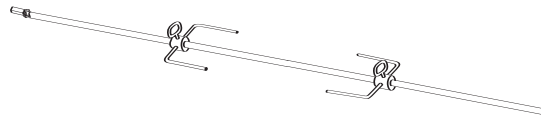
Porte-cendres pour bac à charbon  
Art. N° 13023  
Fr. 20.-



Bac protection sol  
64 x 47 cm  
Art. N° 13087  
Fr. 80.-



Grande broche corbeille  
idéal pour ne pas embrocher la viande  
Grand panier 75 cm  
Art. N° 25060  
Fr. 320.-



Tige de broche inox pour grill Pro 2  
pour grosse pièce de viande  
diamètre de la tige  $\varnothing$  16 mm  
Art. N° 96120 - Fr. 160.-

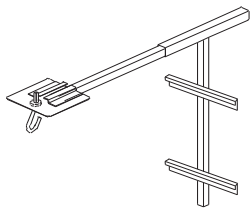
Fixe-poulets  $\varnothing$  16 mm  
simple - Art. n° 30161 - Fr. 20.- pièce  
double - Art. n° 30162 -Fr. 34.- pièce

grand fixe-poulet simple  $\varnothing$  16 mm  
Art. 30165 - Fr. 28.- pièce

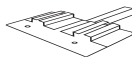
## Options pour la position «verticale»



position broche verticale



Potence verticale  
à fixer derrière le bac à charbon  
ou le kit gaz  
Art. N° 13055  
Fr. 150.-



Potence 2 broches  
(ecartement 16 cm)  
Art. N°  
Potence 2 broches  
(ecartement 16  
cm)  
Art. N° 13088  
CHF 45.-



Crochet  
Art. N° 13100  
Fr. 20.-



Broche corbeille  
ronde  
Art. N° 25070  
Fr. 90.-



Broche corbeille  
plate  
Art. N° 25080  
Fr. 90.-

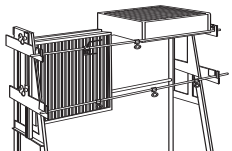
Panier à jambon  
Art. N° 13070  
Fr. 90.-



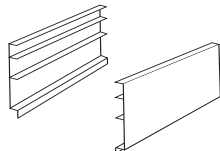
Tige verticale  
Art. N° 13115  
Fr. 80.-

Pour faire 2 jambons ou des gros poulets utiliser

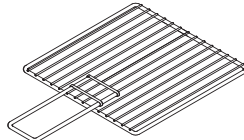
## Options pour la position «grillade»



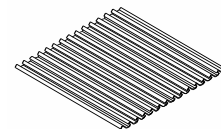
position grillade  
modèle à charbon



Support à grille  
Art. N° 13021  
Fr. 48.- la paire



Grille inox pour grill Pro  
Art. N° 13017  
Fr. 80.-

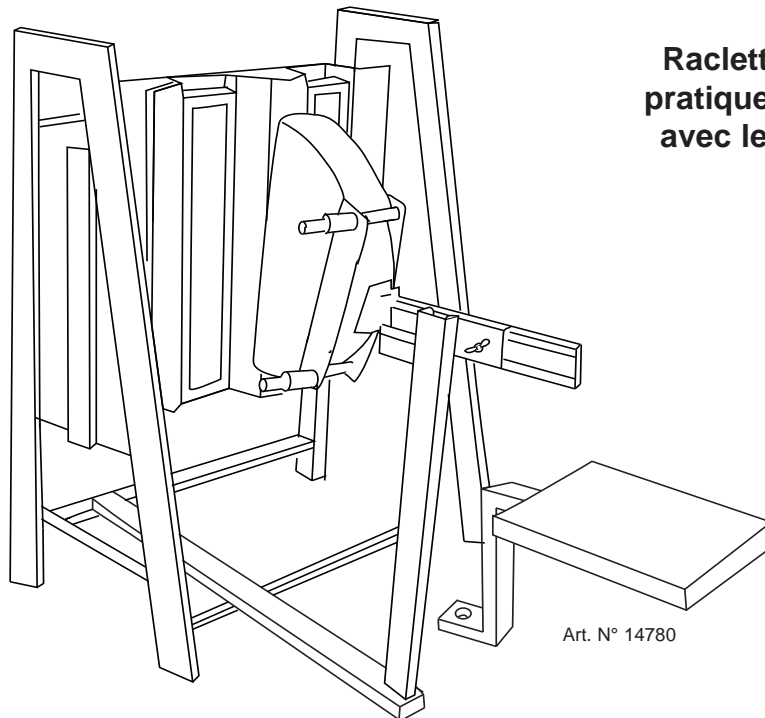


Evite l'écoulement du jus  
de cuisson sur le charbon

Grille à lamelles  
Art. N° 40038  
Fr. 145.-



Brosse fine, poils inox  
poignée en bois  
Art. N° 98600  
Fr. 20.-



Art. N° 14780

**Raclette idéale,  
pratique et rapide  
avec le kit gaz !**

### Support à fromage pour grill Pro

Il est maintenant possible de faire la raclette sur le grill Pro.

Il suffit d'installer le 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 pour droitier et gaucher. Montage facile, sans visserie.

Idéal et pratique avec le kit gaz. Possibilité de faire plusieurs raclettes.

Art. N° 14750

Fr. 220.-

### Support à assiette

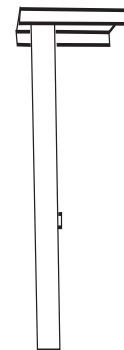
Système indépendant du support à fromage. Il pivote aussi et peut se positionner à droite et à gauche. Idéal pour poser l'assiette au moment de racler le fromage. Montage facile, sans visserie.

Art. N° 14780

Fr. 150.-

### Astuce !

Pour une raclette au charbon de bois, canaliser la chaleur grâce à la séparation verticale dans le bac à charbon.



Séparation verticale  
Art. N° 22055  
Fr. 42.-