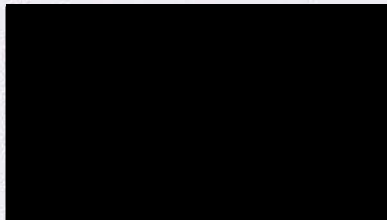
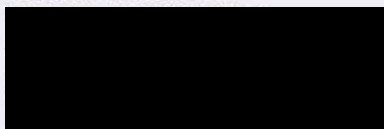


Datum: 10.06.2011



Vormerkung

Sehr geehrter Hr. Jabs,

bezüglich Ihrer Anfrage zum Hajatec Holzkohlegrill auf Genehmigung in Gaststättenküchen kann ich Ihnen aus technischer Sicht folgendes mitteilen!

Nach ausführlicher praktischer Vorführung mit Fleisch und Fisch im Februar 2011 konnte Ihr Grill von uns in einem Lokal der Münchner Gastronomie genehmigt werden. Bisher sind uns keine negativen Vorkommnisse bekannt, so das aus unserer Sicht weiteren Einsätzen in München bei entsprechender technischer Ausstattung nichts entgegensteht. Stets erforderlich ist jedoch eine behördliche Einzelabnahme!

Zum Grill selbst kann man anfügen, das es sich ja bei diesem Modell eigentlich nicht um einen offenen Holzkohlegrill handelt. Er ist nicht vergleichbar mit einem normalen Grill mit Funkenflug, starke fetthaltige Rußpartikel und vom Fleisch etc. tropfendes Fett in die Glut, sondern das System basiert auf einem geschlossenen System mit Abscheidung/ Ableitung des tropfenden Fettes über V-Roste in eine seperate Wanne, somit keine extreme Rauchbildung, Rußflocken und Funkenflug. Entscheidend hier ist aber auch das nur hochwertige Grillkohle verwendet wird, die gleichmäßig unter dem Grillrost verglühen und verbrennen kann. Die restlichen üblichen fetthaltigen Bratdünste, wie bei Gas oder Elektrokochbetrieb müssen natürlich über eine Ablufthaube mit Fettfilterkassetten über Dach abgeführt werden. Nach Rücksprache mit dem zuständigen Kaminkehrermeister kann bei ordnungsgemäßer Handhabung (Wartung, Reinigung) der gesamten Komponenten auch ein einwandiger Blechsteigschacht ausreichend sein.

Mit freundlichen Grüßen

