

Maier Grill Einsatzspezifikation v 2 - 0



Der Maier Grill Torro L und S leisten rund 200 sowie 120 Grillspiese pro Stunde.

«Der Maier Grill setzt neue Masstäbe punkto: Sicherheit, Emmissionen, Gesundheit und kulinarische Qualität des Garprozesses!»

*Urs Maier,
 Erfinder des Maier Grill und
 Leiter Technik & Entwicklung
 Maier Grill GmbH*



Compositgasflaschen der neuesten Generation erhöhen die Sicherheit.

Maier Grill setzt neue Masstäbe!

Der Maier Grill vereint die Vorteile des Grillierens mit den Vorteilen eines geschlossenen Gargerätes (z.B. Combisteamer). Durch die raffinierte Konstruktion wird es möglich auch in Räumen ohne zusätzliche Lüftungsinstallationen grosse Mengen an Grilladen zuzubereiten. Eindrückliche Einsatzbeispiele sind folgende Räume:

- ✓ **Sitzungszimmer**, Jyske Bank, Zürich
- ✓ **Schloss-Saal** mit wertvollen Gobelins und Oelbildern an den Wänden (striktes Rauchverbot), Château la Riedera, Essert
- ✓ **Bundeshaus**, Bern
- ✓ **Flugplatzterminal**, Dock E Midfield, Zürich-Kloten
- ✓ **Kapelle** mit Fresken, Heitenried
- ✓ **Montreux Music & Convention Center** Auditorium Stravinski

Die nachfolgenden Erläuterungen geben Aufschluss über die Funktionsweise und die Sicherheitsvorkehrungen des Maier Grill Konzeptes sowie deren Anforderungen an den Standort.

Insbesondere Vermieter von Eventlokalitäten sowie Sicherheitsfachleute sollen mit dieser Einsatzspezifikation fundierte Grundlagen für den Entscheid über den Einsatz eines Maier Grills in geschlossenen Räumen erhalten.

Sicherheit

Bei jedem Kochprozess geht es darum, beträchtliche Mengen an Energie auf die Speisen einwirken zu lassen, um diese zu garen. Das Maier Grill Konzept setzt auf die Verbindung von Gas für die Hitzeentwicklung sowie elektrische Energie (230 V) für die Steuerung und den Antrieb des Gerätes. Diese Kombination erlaubt den autonomen Betrieb ohne spezielle Anforderungen an die Energieversorgung eines Standortes. Ein allenfalls fehlender Netzanschluss kann mittels eines kleinen Generators ab 500 Watt Leistung kompensiert werden.

Die Maier Grill GmbH setzt im Rahmen des Caterer@grill.ch-Konzeptes den patentierten und eigenentwickelten Maier Grill seit 1996 kommerziell an Events in unterschiedlichsten geschlossenen Räumen ein.

Die Sicherheit wird durch folgende Vorkehrungen gewährleistet:

A. Technisch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausschliesslich geprüfte Composit-Gasflaschen neuester Generation werden eingesetzt, welche das Risiko gegenüber herkömmlichen Flaschen wirkungsvoll reduzieren da sie nicht explodieren können. 2. Dank des stark aromatisierten Propangases wird ein allfälliges Leck der Gasflasche oder des Maier Grills bereits bei der Installation bemerkt. 3. Das Rückschlagsventil zwischen der Gasflasche und dem Maier Grill verhindert das Rückschlagen des Feuers in die geöffnete Gasflasche im Brandfalle. 4. Gasauslaufsicierungen an den Brenneinheiten
---------------------	--



	<p>verhindern den Gasaustritt bei Verlöschen eines Brenners.</p> <p>5. Die Ummantelung des Gerätes sowie der Einsatz von Keramikglasscheiben schützen die Umgebung und sorgen für eine kontrollierte Abführung der Hitze.</p>
B. Bedienung	<p>1. Der Maier Grill Event Manager als Verantwortlicher vor Ort wird punkto Umgang mit Gas, dem Betrieb des Maier Grills, generellen Aspekten der Arbeitssicherheit sowie der Hygiene gründlich ausgebildet.</p> <p>2. Die Gasflaschen befinden sich nur während dem Essen in der Eventlokalität. Die Lagerung davor und danach geschieht im Freien.</p> <p>3. Der Maier Grill wird nur unter permanenter Aufsicht betrieben.</p>
C. Wartung und Unterhalt	<p>Der Maier Grill wird regelmässigen Wartungen unterzogen, wobei die Leitungen und Dichtungen geprüft werden.</p>



Beim Entzünden des Brenners muss der Regulierhahn so lange gedrückt werden, bis die Sonde heiss ist, ansonsten wird die Gaszufuhr unterbrochen.

Minimierung der Emissionen

Der Maier Grill wird selbst in Räumen eingesetzt, wo das Rauchen von Zigaretten verboten ist. Ermöglicht wird dies dank dem „Maier Grill rauchfrei Effekt“:

A. Vertikale Anordnung der Hitzequelle	<p>Dies verhindert das Verbrennen des austretenden Saftes. Der Saft tropft auf die nachfolgenden Spiesse und wird in der Tropfschale aufgefangen. Fettspritzer, welche dennoch die Feuerquelle erreichen, werden bis zum austreten wirksam nachverbrennt.</p>
B. Kein Kontakt des Grillgutes mit dem Gerät ...	<p>... dank dem patentierten Haltemechanismus des Holzspießes. Dies verhindert das Verbrennen des Grillgutes.</p>
C. Wahl des Grillgutes	<p>Fleisch und Fisch werden trocken mariniert. Gemüse wird lediglich mit kleinen Mengen an Kräutermarinade vorbereitet. Der Einsatz von fettarmen Grilladen reduziert die Emissionen zusätzlich.</p>



Die Gasauslaufsicherung stellt die Gaszufuhr bei Verlöschen des Brenners sofort ab.

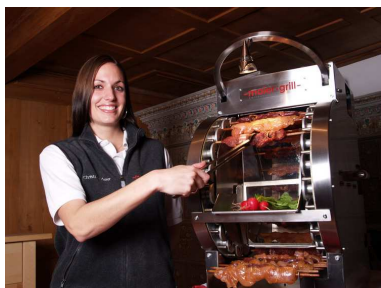
Gesundheitliche Vorteile

Der Maier Grill nützt die Vorteile des Grillprozesses und vermeidet die Nachteile wirksam.

A. Schonend	<p>Das Grillgut wird in 7 Minuten unter Einwirkung hoher Hitze in Verbindung mit direkter Infrarotstrahlung schonendste Weise gegart. Dadurch schliessen sich die Poren augenblicklich und der wertvolle Saft bleibt erhalten.</p>
B. Kein Fettbrand	<p>Da kein Fett ins Feuer tropft, wird der schädigende Fettbrand vermieden.</p>

«Seit 1996 haben wir selber an über 3000 Events erfolgreich und unfallfrei einen oder mehrere Maier Grill eingesetzt. Wir haben entsprechend Routine und kennen den Maier Grill deshalb bis ins letzte Detail.»

Andreas P. Maier,
 Geschäftsführer
 Caterer@grill.ch powered by Maier
 Grill GmbH



Der Maier Grill Rondo leistet rund 80 Grillspiesse pro Stunde.

C. Hygienisch einwandfrei und konstant höchste Qualität	Die hohe Hitze in Verbindung mit der sekundengenaueinstellbaren Durchlaufzeit sorgt konstant und zuverlässig für die geforderte Kerntemperatur jedes Grillspießes. Der Grillspieß hat während dem ganzen Grillprozess weder Kontakt zum Gerät, noch zum Grilleur und wird nach dem automatischen Ablegen in der Warmhaltezone an den Enden des Holzspießes angefasst oder mit einer Grillzange auf den Teller gelegt.
--	--

Anforderungen an den Standort

Wenn folgende Kriterien erfüllt sind, kann ein Maier Grill eingesetzt werden:

A. Platzanforderungen	Die Raumhöhe soll einen Abstand zwischen der Oberkante des Maier Grill und der Decke von mindestens 40 cm erlauben. Der Grill darf nicht direkt unter Lampen, Rauchmeldern, Kunststoffteilen und leicht entflammaren Dekorationselementen positioniert werden. Vor dem Grill soll ein Abstand von 1m eingehalten werden. Die Gasflaschen müssen so zugänglich aufgestellt werden, dass jederzeit der Gashahn abgedreht werden kann.
B. Belüftung	Durch eine funktionierende Lüftung oder Fenster welche geöffnet werden können, muss der Raum mit einer 3-fachen Luftumwälzung pro Stunde versorgt werden können.
C. Bedienung	Die Personen, welche den Grill installieren, in Betrieb setzen, betreiben und abbauen, müssen eine vorgängige Instruktion erhalten haben.

Zusammenfassung

All unsere Bestrebungen dienen der Inszenierung von einzigartigen Events mit dem Schwergewicht auf vor Ort und vor den Augen der Gäste zubereiteten Grilladen. Unser Konzept ist durchdacht und auf Nachhaltigkeit ausgelegt, denn Ihre Empfehlung ist unsere Zukunft!

In diesem Sinne freuen wir uns darauf Ihren Event und/oder Ihre Location mit der Maier Grill Innovation zu bereichern.

Anhang: Bericht über die neueste Generation an Composit-Gasflaschen:
http://www.svsxass.ch/pdfdocs/compo_lpg_gasfl.pdf