

## Maier Grill spécifications

V2-0



Les grills Maier Torro L et S four-  
 nissent près de 200 et de 120  
 brochettes par heure.

« **Le grill Maier pose de tous nouveaux jalons en matière de sécurité, d'émissions, de santé et de qualité culinaire du processus de cuisson.** »

*Urs Maier  
 Inventeur du grill Maier et Direc-  
 teur Technique & Développement  
 chez Maier Grill SARL*



Des nouveaux bonbonnes aug-  
 mentent la sécurité.

### Maier Grill pose de nouveaux jalons

Maier Grill réunit les avantages du grill avec ceux d'un appareil de cuisson fermé (par ex. Combisteamer). Grâce à la construction ingénieuse, il est également possible de préparer des quantités importantes de grillades sans installation de ventilation supplémentaire. Des exemples parlant sont les pièces suivantes :

- ✓ **Salle de réunion, Jyske Bank, Zurich**
- ✓ **Salle du château avec des Gobelins et des peintures à huile de grande valeur aux murs (interdiction de fumer stricte), Château la Riedera, Essert FR**
- ✓ **Palais Fédéral, Berne BE**
- ✓ **Aéroport Zurich-Kloten, Terminal E Midfield, ZH**
- ✓ **Chapelle avec des fresques, Heitenried FR**
- ✓ **Montreux Music & Convention Center, Auditorium Stravinski VD**

Les explications suivantes apportent des éclaircissements sur le fonctionnement et les mesures de sécurité du concept Maier Grill ainsi que sur leurs exigences sur le lieu d'utilisation. Les locataires de lieux événementiels, ainsi que le personnel de sécurité, doivent pouvoir disposer, avec ces spécifications d'utilisation, de bases fondamentales pour la décision de l'utilisation d'un grill Maier dans des pièces fermées.

### Sécurité

Lors de tout processus de cuisson, il s'agit de faire agir des quantités importantes d'énergie sur les plats afin de les cuire. Le concept Maier Grill mise sur l'association du gaz pour la création de la chaleur ainsi que de l'énergie électrique (230 V) pour la commande et l'entraînement de l'appareil.

Cette combinaison permet l'exploitation autonome, sans exigences spécifiques relatives à l'alimentation en énergie d'un site. En cas d'absence d'un raccordement secteur, cela peut être compensé par un petit générateur de 500 Watt.

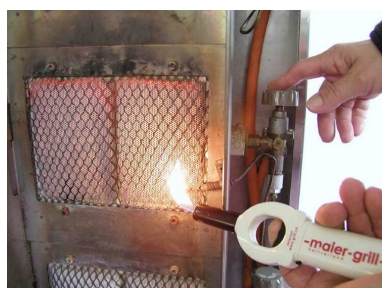
Maier Grill GmbH fait une utilisation commerciale du grill Maier breveté et conçu de mains propres depuis 1996, dans le cadre du concept Caterer@grill.ch, pour des événements dans différents locaux fermés.

La sécurité est garantie par les mesures suivantes :

| A. Technique |  |
|--------------|--|
|              | <p>1. Utilisées sont seulement des bouteilles de gaz composite agréées de la toute nouvelle génération, qui réduisent considérablement le risque par rapport aux bouteilles usuelles, puisqu'elles ne peuvent pas exploser.</p> <p>2. Grâce au gaz propane fortement aromatisé, une fuite de la bouteille de gaz ou du grill Maier se remarque dès l'installation.</p> <p>3. Le clapet anti-retour placé entre la bouteille de gaz et le grill Maier empêche le retour du feu dans la bou-</p> |



Le clapet anti-retour empêche qu'une flamme ne puisse revenir dans la bouteille.



Lors de l'allumage du brûleur, le robinet de régulation doit être maintenu appuyé jusqu'à ce que la sonde soit brûlante, sinon l'alimentation en gaz est interrompue.



Des sécurités d'écoulement de gaz sur les unités de becs de gaz arrêtent le gaz immédiatement en cas d'extinction d'un bec.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
|                                    | <p>teille de gaz ouverte en cas d'incendie.</p> <p>4. Des sécurités d'écoulement de gaz sur les unités de becs de gaz empêchent la fuite de gaz en cas d'extinction d'un bec.</p> <p>5. L'enveloppe de l'appareil ainsi que l'utilisation de disques céramiques protègent l'environnement et assurent une évacuation contrôlée de la chaleur.</p>   |
| <b>B. Commande</b>                 | <p>1. Le Maier Grill Event Manager, en tant que responsable sur place, est formé en matière de manipulation du gaz, d'utilisation du grill Maier, des aspects généraux de sécurité du travail, ainsi que d'hygiène.</p> <p>2. Les bouteilles de gaz se trouvent sur le lieu de l'évènement durant le repas. Le stockage se fait avant et après en extérieur.</p> <p>3. Le grill Maier est uniquement exploité sous surveillance permanente.</p> |
| <b>C. Maintenance et entretien</b> | <p>Le grill Maier est soumis à des maintenances régulières, conduites et joints étant contrôlés.</p>  |

### Réduction des émissions

Le grill Maier peut même être utilisé dans des pièces dans lesquelles fumer des cigarettes est interdit. Ceci est rendu possible par l'«Effet sans fumée Maier Grill» :

|  |  |
|--|--|
| <b>A. Alignement vertical de la source de chaleur</b>            | <p>Empêche l'inflammation du jus s'écoulant. Le jus goutte sur les brochettes et est récupéré dans le bac d'égouttement. Les projections de graisse qui atteignent cependant la source de feu font l'objet d'une postcombustion efficace avant de s'écouler.</p> |
| <b>B. Pas de contact des denrées grillées avec l'appareil...</b> | <p>... grâce au mécanisme de fixation breveté de la brochette en bois. Il empêche que les aliments grillés ne brûlent.</p>   |
| <b>C. Choix des denrées à griller</b>                            | <p>Viande et poisson sont marinés à sec. Les légumes sont uniquement préparés avec de petites quantités de marinade aux herbes. L'utilisation de grillades pauvre en graisses réduit encore les émissions.</p>   |

### Avantages pour la santé

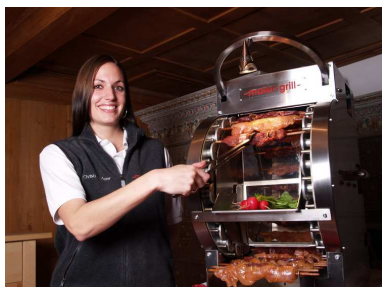
Le grill Maier utilise les avantages du processus de grill et en évite efficacement les inconvénients.

|   |   |
|---|---|
| <b>A. Tout en douceur</b>               | <p>Les denrées à griller sont cuites 7 minutes sous l'effet d'une forte chaleur avec un rayonnement infrarouges direct de manière douce. Les pores se referment instantanément et le jus précieux est préservé.</p> |
| <b>B. Pas d'inflammation de graisse</b> | <p>Etant donné que la graisse ne goutte pas dans le feu, l'inflammation de graisse dangereuse peut être évitée.</p>   |

«Depuis 1996, nous avons utilisé nous-mêmes un ou plusieurs grill(s) Maier au cours de plus de 3000 évènements avec succès et sans aucun problème. Nous possédons de ce fait les connaissances routinières nécessaires et connaissons le grill Maier jusque dans les moindres détails.»

Andreas P. Maier,  
 Responsable

Caterer@grill.ch powered by Maier Grill SARL



Le grill Maier Rondo fournit près de 80 brochettes par heure.

|  |  |
|--|--|
| <b>C. Une hygiène parfaite et une qualité constante des plus élevées</b> | <p>La chaleur élevée combinée à la durée réglable à la seconde prête garantit de manière fiable et constante la température nécessaire pour chaque brochette grillée.</p> <p>Durant le processus de grill entier, la brochette n'a aucun contact avec l'appareil ou la personne qui grille, et est uniquement saisie aux extrémités du pic en bois une fois déposée automatiquement dans la zone réchaud, ou bien placée sur une assiette à l'aide d'une pince à grill..</p> |
|--|--|

### Exigences envers le site

Un grill Maier peut être utilisé lorsque les critères suivants sont remplis :

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>A. Exigences de place</b> | <p>La hauteur de la pièce doit permettre une distance de 40 cm minimum entre le bord supérieur du grill Maier et le plafond.</p> <p>Le grill ne doit pas être positionné directement sous des lampes, des détecteurs de fumée, des pièces en plastique et des éléments de décoration facilement inflammables.</p> <p>Une distance de 1 m doit être respectée devant le grill.</p> <p>Les bouteilles de gaz doivent être placées de manière à être accessibles, pour que le robinet de gaz puisse être fermé à tout moment.</p> |
| <b>B. Ventilation</b>        | <p>Par le biais d'une ventilation fonctionnelle ou d'une fenêtre qui peut être ouverte, la pièce doit pouvoir être alimentée d'une triple circulation d'air par heure.</p>   |
| <b>C. Manipulation</b>       | <p>Les personnes qui installent le grill, le mettent en service, l'exploitent et le démontent doivent avoir reçu au préalable des instructions adaptées.</p>   |

### Résumé

Tous nos efforts servent à la mise en scène d'évènements uniques et inoubliables, la priorité étant donnée à la préparation de grillades sur place et devant les yeux des invités. Notre concept est ingénieux et axé sur la durabilité, car votre recommandation constitue notre avenir!

Dans ce sens, nous nous réjouissons de pouvoir enrichir votre évènement et/ou votre site avec l'innovation Maier Grill.

**Annexes :** Rapport sur la toute nouvelle génération de bouteilles de gaz composites : [http://www.svxass.ch/pdfdocs/compo\\_lpg\\_gasfl\\_f.pdf](http://www.svxass.ch/pdfdocs/compo_lpg_gasfl_f.pdf)