

**SMITH GRILL-CENTER 480**  
*Modul rendszerű faszenes-gázos grillsütő, smoker*



Tisztelt Vásárló !

Napjainkban sok fajta grill készülék kapható, a kezdetlegestől az egészen profi készülékekig bezárólag. Ezek jellemzően egy-egy féle sütési, illetve tüzelési megoldást tudnak.

Ha a grillezés mellett néha bográcsolni szeretnénk, más eszköz kell, ha szalonnasütéshez lenne kedvünk, szintén. A forogatóval működtetett grillezéshez, vagy a saslik sütéshez szinte csak a gázos berendezések adapterei kaphatók, pedig a faszén illata a grillezéshez nélkülözhetetlen. A „Low N Slow” füstön grillezés pedig elképzelhetetlen külön berendezés, a smoker nélkül, amelyek igen magas áron kaphatók.

Én magam imádom a grillezést, mindenféle kinti sütést, és a hosszú, füstön grillezést is. Csodálatos ételeket lehet készíteni ezekkel az eljárásokkal, és ilyenkor kiváló alkalom adódik egy jó társaságban a beszélgetésre, sörözésre is.

Hosszú évekig használtam én is a különböző berendezéseket váltogatva, míg egyszer úgy gondoltam: Elég, nekem nem ilyen kell !

Nekikezdtém egy készülék tervezésének, amiről úgy gondoltam, hogy az otthoni sütögetés minden fajtáját tudja majd, lehet vele grillezni, szalonnát sütni, bográcsolni, saslikot sütni, párhuzamosan közben zöldséget, gombát pirítani gázon, serpenyőben, és a teljes kiépítésben alacsony hőfokon füstön grillezni is, mindezt modul rendszerben. Kialakítását az egyszerű kézi működtetéstől az exkluzív motoros változatig képzeltem, ki milyen szeretne, lényeg a jó használhatóság és a kiváló minőség.

Az első készülék (V1) elkészülte után 2 nyári szezon próbaüzem következett, ami maga a sütő és az adapterek tesztelését, átalakítását, tökéletesítését szolgálta, illetve új ötletek kivitelezését tette lehetővé. A kinézet is változott kicsit. Készült V2 és V3 is. Mindent ki akartam próbálni mielőtt azt mondom, hogy eladó.

Nos immár eladó, jól működik, sok finomságot készítettem vele a próbaüzem alatt. A fejlesztés nem állt meg, a barátoktól is jönnek az ötletek, amelyeket az alapkészülékre fel lehet majd szerelni.

A berendezések és a kiegészítők is rendelésre, egyedileg készülnek, nem sorozatgyártott termékről van szó, így a kiépítéstől függ a gyártás átfutási ideje.

A berendezés ár-érték aránya véleményem szerint jó, de erről majd használat közben Önök is megbizonyosodhatnak. Remélem egyet fognak érteni velem. A legnagyobb, „Smoker kiépítés” például jóval olcsóbb, mint a hasonló méretű, neves gyártók termékei, és használata, tüzelése jóval egyszerűbb.

Lényeges, hogy minden étellel érintkező, illetve ahhoz közeli rész kizárólag rozsdamentes acélból készül ! Nem lehetséges a krómozás leégése, az alkatrészek rozsdásodása, és így káros anyagok ételbe történő bekerülése !

Tisztelt Vásárló, remélem ez a készülék nagyon sok örömet fog okozni Önnek, családjának, baráti körének. Én úgy vélem ezzel a készülékkel a grillezés egy új szintjét ismerik meg majd Önök is.

Jó étvágyat kívánok !

Kovács József

Gyártó, forgalmazó:



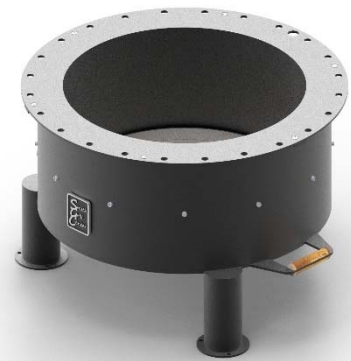
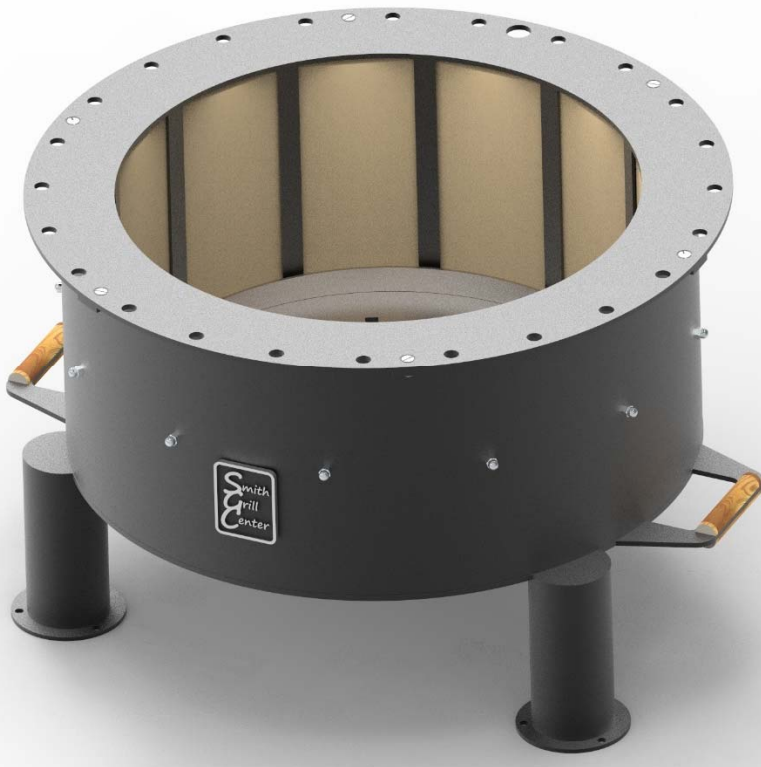
e-mail : [SGC@tartarini.hu](mailto:SGC@tartarini.hu)

<http://www.tartarini.hu/SGC>



Az alapkészülék (AKS) samottbéléssel készül, kivehető, de nem állítható tűztérrel, 430mm felső felülettel rendelkezik.

Tűztér méret Ø480 mm. Tömege kb. 70-72 kg. Anyaga : festett szénacél.



Készülhet dupla acélfallal is (külön igény alapján), de annak a hőtartása természetesen sokkal kedvezőlenebb. (AKA)  
Tömege így 40-42 kg, egyéb méretei változatlanok.

Az SGC-hez kiegészítőként körben fix (K1-1..), vagy lecsukható asztal szegmensek is kapcsolhatók (max. 6db).  
Az asztal szegmensek (fenyő) íves (A) (CNC marás), vagy olcsóbb egyenes kivitelben (B) is rendelkezésre állnak.



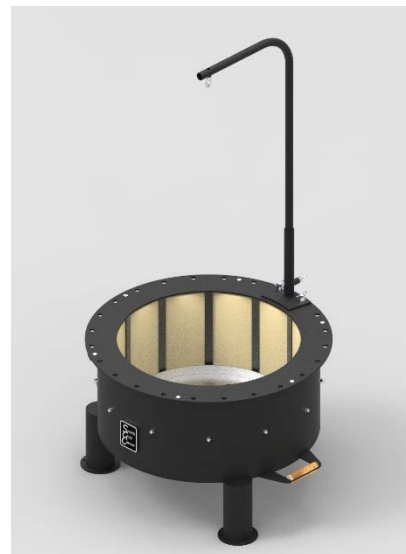
Az alapkészülékhez számos adapter kapcsolható, melyek a felső peremen található furatoknál felfogathatók.

#### Bográcstartó adapter (A1):

Alkalmas bogrács, szeletsütő, vagy grillrács  
lánccal történő felfüggesztésére.

Felfogatása 2db M10csavar + szárnyas anya

Anyaga: festett szénacél



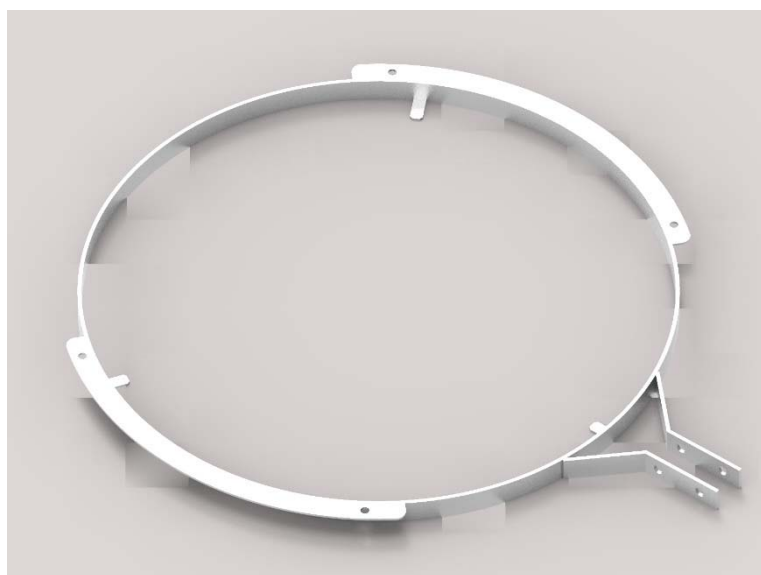
#### Rácstartó gyűrű (A2):

Felfogatható a különböző emelőszervezetek  
mindegyikére. Alkalmas a grillrács vagy lap  
tartására és egyéb adapterek felszerelésére.

(grill forgató motor, sasliksütő.

Felfogatása 2db M8 csavar + szárnyas anya

Anyaga : rozsdamentes acél

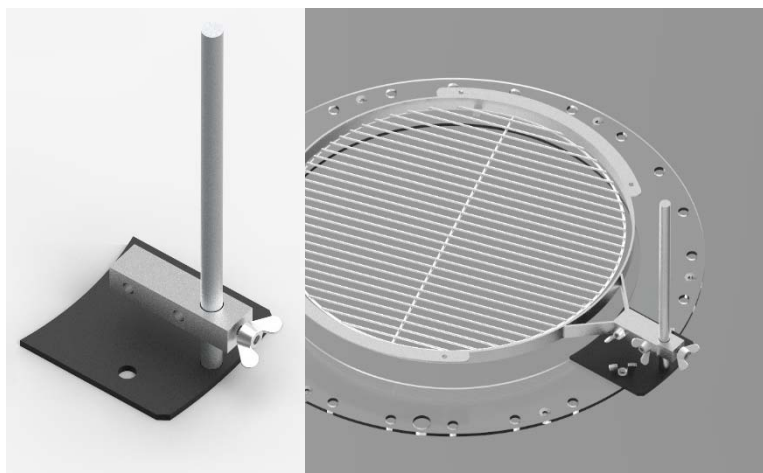


#### Primitív rácstartó rögzítő adapter (A3-1):

Alkalmas a rácstartó gyűrű (2) tartására, annak  
különböző magasságban történő rögzítésére (0-  
300 mm).

Felfogatása 2db M10 csavar + szárnyas anya

Anyaga : festett, ill. galvanizált szénacél



#### Rácstartó emelő kézi adapter (A3-2):

Alkalmas a rácstartó gyűrű (A2) tartására, magasságának fokozatmentes állítására, különböző magasságban történő rögzítésére (0-300 mm).

Felfogatása 2db M10 csavar + szárnyas anya

Anyaga : festett, ill. galvanizált szénacél



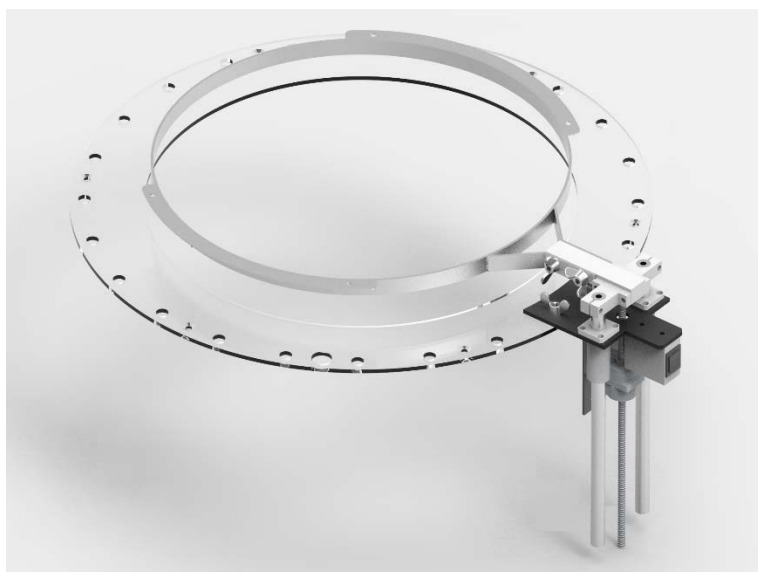
#### Rácstartó emelő motoros adapter (A3-3):

Alkalmas a rácstartó gyűrű (A2) tartására, magasságának fokozatmentes, motoros állítására, különböző magasságban történő rögzítésére (0-300 mm).

Működtetés: 12 VDC (akkumulátor vagy adapter)

Felfogatása 2db M10 csavar + szárnyas anya

Anyaga : festett, ill. galvanizált szénacél



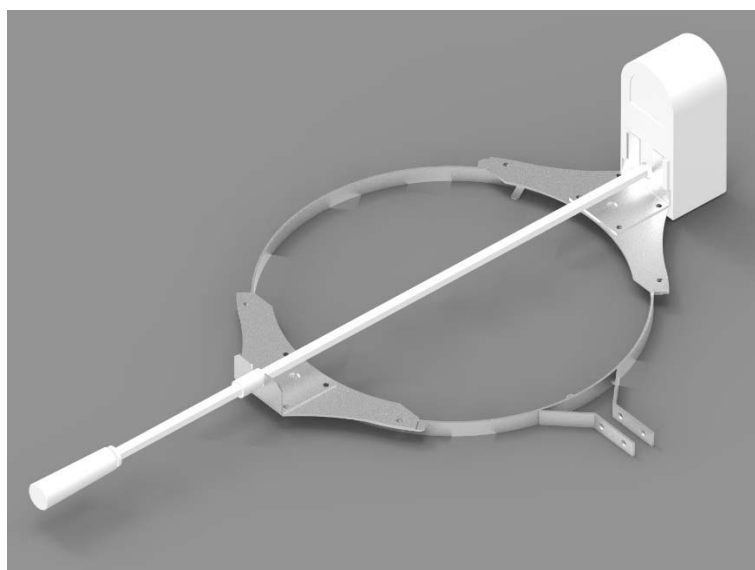
#### Grill forgatómotor tartó adapter (A4):

A rácstartó gyűrűre (A2) felszerelve alkalmas különböző grill forgatómotorok tartására.

A motor-és rúdtartó elemek cserélhetők, a beszerzett forgatómotorhoz illeszthetők. Két féle forgatóhoz (egyik a képen fehér színű motor) készletről választhatók.

Felfogatása 4db M6 csavar + szárnyas anya

Anyaga : rozsdamentes acél



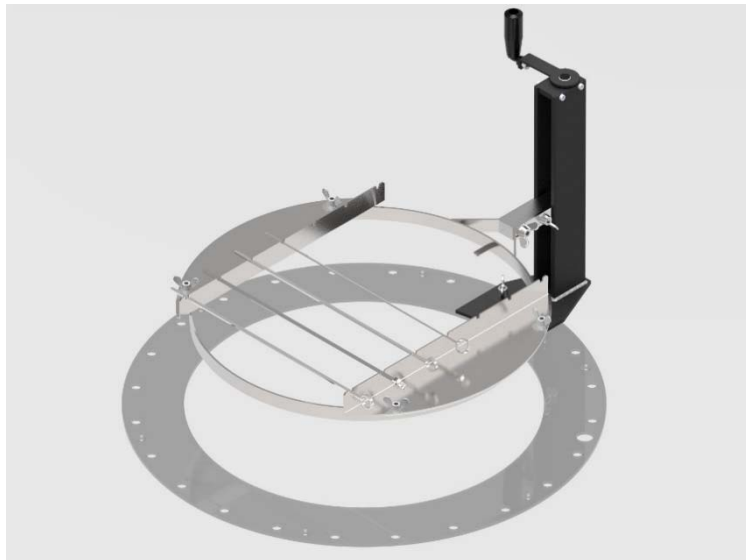
Sasliksütő adapter kézi kivitel (A5-1):

A rácstartó gyűrűre (A2) felszerelve alkalmas 7db sasliksütő nyárs fogadására (hasznos hossz 300 mm).

A képen az A3-2 kézi emelő adapterrel látható.

Felfogatása 4db M6 csavar + szárnyas anya

Anyaga : rozsdamentes acél



Sasliksütő adapter motoros működés (A5-2):

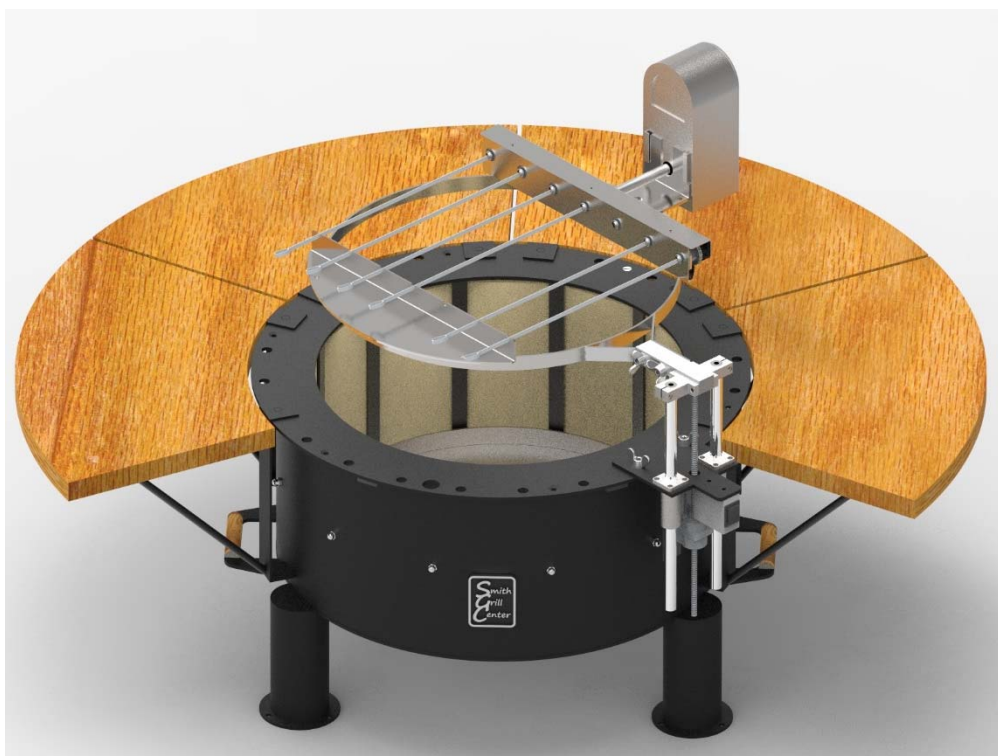
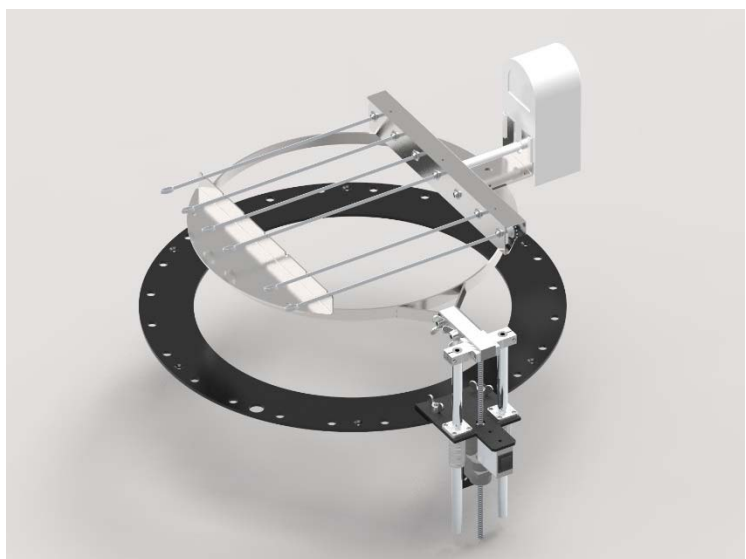
A rácstartó gyűrűre (A2) felszerelve alkalmas 7db sasliksütő nyárs fogadására, azok folyamatos forgatására (hasznos hossz 300 mm).

A képen az A3-3 motoros emelő adapterrel látható.

Felfogatása 4db M6 csavar + szárnyas anya

Anyaga : rozsdamentes acél

Működtetésére megfelelő teljesítményű forgatómotor szükséges.



Az SGC sasliksütéshez összeszerelve, asztal szegmensekkel (AKS, K1 4db, A3-3, A2, A5-2).

## Az SGC készülék további kiegészítői



Az SGC alapkészülék (AKS) K2, K3, K4 kiegészítőkkel összeszerelve.

Magasított lábakkal, kerekkel, emelhető grill tűztérrel. A grill tűztér emelő könnyen kiszerezhető, lehetőséget adva a Smoker tűztér (K5) felfogatásához. Minden adapter és asztal szegmens (K1) a magasított változathoz is alkalmazható változatlanul.

A magasított lábakkal kényelmes, 900mm felső felülettel rendelkezik.

Összeszerelt tömege kb. 90-92 kg.

Minden kinti sütőgetések csúcsa az alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig tartó, füsttel történő sütés. Legkiválóbb eszköze a Smoker. Ez a berendezés akkor működik tökéletesen, ha a szükséges hőmérséklet (110-130°C) hosszú órákon keresztül stabilan tartható benne, a fa izzása tökéletesen szabályozható. Ehhez megfelelő – a hőt tartani képes – tömeg és megfelelő levegő szabályozó nyílások kellene. Persze az is szükséges, hogy a sütés közben, megfelelő időben a fát esetleg pótolni tudjuk a fedél nyitogatása és a sült húsok kipakolása nélkül.

Az SGC alapkészülék (AKS), az abban elhelyezett 30-40 kg samottbélés, a Smoker tűztér (K5), az alapkészülékre szerelhető nyitható fedéllel (K6) kiválóan alkalmas a fenti feladatra.

A tüzelés az ajtónyílásokkal tökéletesen szabályozható. A tüzelőanyag pótlása sütés közben is megoldott. Különböző „ízesített” füstölő anyagok elhelyezése, pótlása elvégezhető.

Hamu gyűjtés és annak kitakarítása egyszerű.

Ehhez a kiegészítőhöz természetesen fedél (K6) is tartozik.

Felfogatása az AKS aljára (a magasztott lábak leszerelése után) 5db M8 csavaranya

Anyaga : festett szénacél



Az összeszerelt berendezés sütésre kész. Tömege : kb. 120 kg.



### Gázégőtartó kiegészítő (K7):

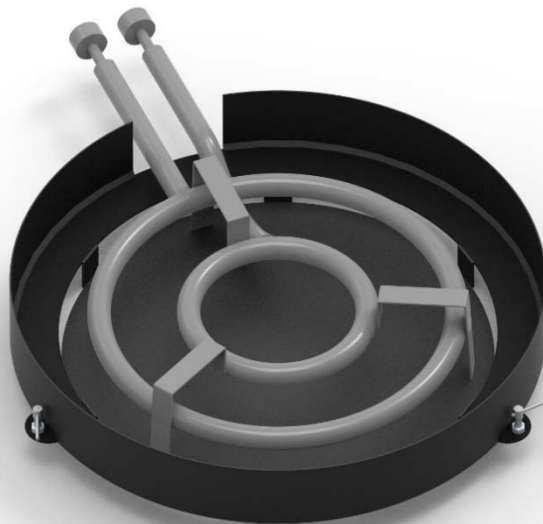
Ez a kiegészítő különféle gázégők fogadására alkalmas. A képen egy 2 körös 11kW teljesítményű PB gázégő látható, szerintem nagyon jó. Én utálom, ha az olaj, zsír a serpenyő egyik oldalában gyűlik össze, ezért a tartó 3 csavarral szintezhető.

Elhelyezése: egyszerűen az AK... peremére tenni, a kívánt helyzetbe fordítani.

Anyaga : festett szénacél



Persze előfordulhat, hogy grillezni, és gombát, vagy Az nem lehet, hogy közben a Vagy más kezébe adjuk ezt a



egyszerre szeretnénk valami jó kis tarját zöldségeket párolni, pirítani párhuzamosan. konyhába rohángáljunk be a zöldségek miatt ! a feladatot ? Hát nem.

Erre a problémára tökéletes megoldás a következő kiegészítő.

### Oldaltartó kiegészítő (K8):

Ez a kiegészítő az AK... alapkészülékhez rögzíthető, alkalmas a gázégőtartó (K7) fogadására, így a grillezés mellett párhuzamosan serpenyőben, tárcsában történő párolásra.

Elhelyezése: egyszerűen az AK... peremére felfogatni: 2db M10 csavar + szárnyas anyá.

Anyaga : festett szénacél



Ez már mindent tud a grillezéshez.

AKS

K1 2db

K2

K3

K4

K7

K8

Gázégő

A2

A3-3

Rács



További apróságok, kiegészítők:

#### Szalonna nyárstartó kiegészítő (K9):

Ez a kiegészítő az AK... alapkészülékhez rögzíthető, alkalmas 2db szalonna nyárs tartására, magasságának és irányának az állítására.

Elhelyezése: egyszerűen az AK... peremére tenni.

Anyaga : festett szénacél, ill. rozsdamentes acél



#### Lehajtható asztal (K1-2..):

Ez a kiegészítő az AK... alapkészülékhez rögzíthető, állandó kiegészítőként leszerelés nélkül lehajtható.

Elhelyezése: az AK... peremére rögzíthető 2db M10 csavaranya.

Anyaga : fa (fenyő), festett szénacél



#### Összecsukható asztal (K1-3...):

Ez a kiegészítő az AK... alapkészülékhez rögzíthető, ideiglenes kiegészítő, leszerelés után összecsukható.

Elhelyezése: egyszerűen az AK... peremére akasztani.

Anyaga : fa (fenyő), festett szénacél



Galéria az elkészült készülékekről (V1, és V2 változatok):





