

Nr. 1 bei Feuerplatten-Grills

Katalog 2022 -11





MÜNZ
DIE MANUFAKTUR

MÜNZ
FERTIGUNG & TECHNOLOGIE

Bestellen per Mail an: info@muenz-gmbh.de

Bei Fragen, ruf an : 06022 2630636



Alle Preise Stand November 2022
gültig unter Vorbehalt eventueller
Änderungen am Stahlmarkt.

Alle Preise brutto inkl. gesetzlicher
Mehrwertsteuer

Impressum:

Inhalte, Logos, Texte, Wort-Bildmarken
erstellt und Eigentum der

Münz GmbH
Fertigung & Technologie
Daimlerring 5, 63839 Kleinwallstadt
info@muenz-gmbh.de
HRB 11556 AG Aschaffenburg
Geschäftsführer
Christian Münz
Stand November 2022
alle vorherigen Preislisten / Kataloge
verlieren ihre Gültigkeit

Bildmaterial mit Genehmigung von :

Kati Nowicki
www.katinowicki.com

Verlag Edita& Emil ; Silvia Vatter
www.edita-verlag.de

Adrian Liebau
www.gastrobild.com

Bullnose BBQ
Michael Stahl

Münz GmbH
www.muenz-gmbh.de

Inhaltsverzeichnis

- 2- Impressum
- 4- Die Story hinter den Feuerplatten
- 6 - Christian Münz
- 8 - Friends in Aktion
- 12 - Feuerplatten vs. Grillrost
- 14 - Feuerplatten kleine Stahlkunde
- 16 - Profis in Aktion
- 18 - Feuertonnen-Grills
- 22 - Münz auf Events
- 24 - Edition-Grills
- 28 - Feuerplatten für dein Projekt
- 32 - Feuerplatten auf Kugelgrills
- 34 - Zubehör für Feuerplattengrills
- 41 - Merchandise
- 44 - Feuerschalen / Grills Stahlblume
- 46 - Smoker Edition 2020
- 48 - Asado-Station die Eventmaschine
- 50- Asado-Kreuze und Zubehör

*Du hast Fragen, ruf an, wir sind
Menschen wie du und ich.
Du weißt was du willst, schick uns eine
Mail an:
info@muenz-gmbh.de
+49 6022 2630636*

The Story, Grill on Fire

Feuerplatten-Grills von Münz

**Aus Passion zum Grillen entwickelt mit Stolz fürs Handwerk gebaut
100% Made in Germany**

Keinem Trend hinterher rennen, grillen, derbe, mit offenem Feuer ist für Christian Münz eine Philosophie.

Christian hat die Zubereitung am Feuer von klein auf gelernt, dazu das Grillen auf Stahlplatten im Baskenland / Spanien und baute bereits für sich selbst schon in den 90ern Grills mit Stahlplatten. Hochwertige Smoker und Feuerplatten zum Verkauf gibt's bereits seit 2006, lange bevor der Hype in diesem Bereich begann. **Man kann mit gutem Gewissen sagen:**

„Münz hat die Feuerplatte in Deutschland als Grillgerät etabliert“

Regionalität und Qualität steht bei ihm ganz weit oben. So wird nicht „einfach eine Stahlplatte“ hergenommen, sondern der Maschinenbauer wählt für die Feuerplatten einen speziellen Stahl, wie er auch im Lebensmittel-Maschinenbau verwendet wird und im normalen Stahlhandel nicht vorkommt.

Eine Kombination aus:

Materialeigenschaften, Wärmeleitfähigkeit, Oberflächenstruktur, Biegeverhalten bei Hitze, saubere Verarbeitung, Gewicht / Materialstärke sind Grundlage für den Einsatz als Feuerplatte.

Die Summe dieser Eigenschaften ist DAS ausschlaggebende Qualitätszeichen, um Garpunkte und Röstaromen zu treffen und entspannt BBQ zu machen.



Grills

100% Made in Germany

Grillen ganz spartanisch
nur Du, das Feuer, der Stahl...
weniger ist mehr...

Feuerplatten

es gibt immer leckeres
Röstaroma, perfekte Garpunkte
vielseitig gesellig ...

Offenes Feuer

Weckt alte Instinkte
Zieht uns magisch an
Lässt uns zusammen rücken
Weckt Erinnerungen
Schafft Freundschaften
Schenkt Harmonie

Und so lasst Euch verzaubern...
von Flammen, der Wärme
dem Knistern des Feuers
den Leckereien von
unserer
Feuerplatten-Grills
und
Smoker

Christian Münz

Handwerksmeister, Betriebswirt, kreativer Kopf, Stolz auf "Made in Germany"

Der Mann hinter den Feuerplatten (Vita von Silvia Vatter)

Zum Einem...

Betriebswirt, Techniker, "Metaller" durch und durch. Seit Generationen ist der Name im Spessart mit Stahl verbunden. Sein Ur-Großvater, auch Christian Münz, betrieb in Hösbach um 1900 die Dorfschmiede.

Münz heute ist Fertigung & Technologie auf höchstem aktuellem Niveau, CAD CAM CNC, zertifiziert nach DIN ISO Eigenentwicklungen, Technologie-Beratung in internationalen Projekten von Zerspanungsmaschinen, Lebensmittel- Pharma- Anlagenbau.

Zum Anderen...

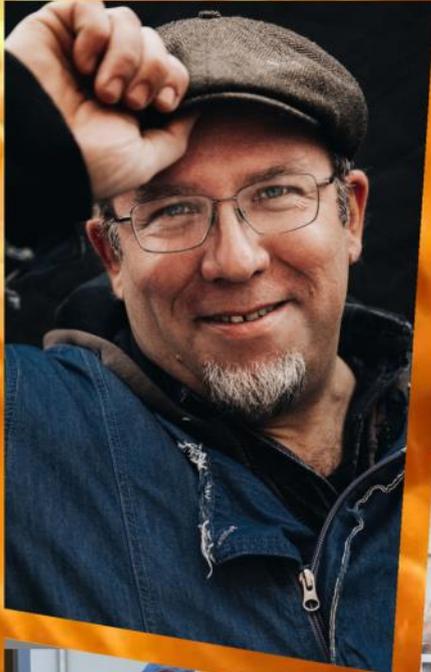
Griller und Hobbykoch, aufgewachsen und geprägt vom Spessart-Dorf. Wo Oma und Mama kochten, noch richtige Fleischer und Bäcker nebenan, der Milchbauer gegenüber und Angler und Jäger in der Familie waren. Hausschlachtungen waren gang und gäbe; „Nose to Tail“ wurde gelebt.

Dieser kulinarische Spessart-Spirit gemixt mit der Küche des Baskenlandes, DER kulinarischen Region Europas, inspiriert von leckersten Gerichten, Köche, die er kennenlernte und von denen er lernen durfte und dann, auf einer Eisenplatte in den baskischen Bergen „alten Kuh“ gegrillt, (als in Deutschland noch keiner TXOGITXU kannte)...

...und so fängt ein Metaller an seinen Grill zu bauen, spartanisch, nur Feuer und Stahl, um aus natürlichen Lebensmitteln kulinarische Speisen zu zaubern!

Mittlerweile gibt er **Grillkurse**, veranstaltet **Events**, wird für solche bei namhaften **Caterern und Gourmet-Köchen** gebucht, networkt unter „**Bachgau-Spessart kulinarisch Grillen**“ und ist **Dozent fürs Grillen** an Fleischerschulen.

Betreibt mit Freunden die **Feuerplattenrocker auf Facebook**: <https://www.facebook.com/groups/feuerplattenrocker>



Friends in Action

Wenn das Feuer ansteckend ist ...

The Friends in Action ...

Gleichgesinnte in der „Mission Good Food“ das Motto von Silvia Vatter trifft es auf den Punkt.

Man läuft sich über den Weg und merkt nach ein zwei Sätzen hey.. Wir sind auf der gleichen Welle.

So entstehen Freundschaften rund um den Globus...

Fleisch-Zauberer Klaus Peter Cibis, Harald Hölzer Barbecuecompany, Die Natur war vor uns Peter Scharff,

Grillcraft Stefan Ulbricht, Leidenschaft Fleisch Christoph Grabowski, Fleisch-Pur Martin Dittmar;

Legende Ted Reader, Adi Adolf Blanz, Roland Jäger, Maria Ostzone Gross, Matthias Steube, Andre Rau,

Jan Eric Petermann, Rocking Chefs Ralf Jakumeit-Michael Schnitzel Schnell, Grill-Doch-Mal Martin Schulz,

Mr. Tortugastyle Oliver Veil, „Messerdealer“ Christian Bieber, Tanja Wagner Blog House 15

The Burger Emerson Kan, Mr. Burgerfest-Prag Zed Stritzek, Matthias, Geis ; „who the fuck is..“ KHD Kalle Drews

BBQ und Smoker Fans Jens Hörschelmann, Diddi Gobbelt, Cococabana Paule Guire

Clingenburg-Rocker Joachim und Sandra Elflein, Alex Schmitt, Alex Schuhmacher, Carsten Dathe, Thomas Strunk

und viel viele mehr „Mission Good Food“ rockt \m/







Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen.





Spessart BBQ Team
Matthias Geis



Edita & EMIL



Feuerplatten vs. Grillrost

Warum einfach, einfach besser ist

Feuerplatten sind nichts neues...

so etwa kurz nach der Erfindung des Faustkeils und des Feuers, hat wahrscheinlich einer unserer Vorfahren eine Stein-Platte dazu verwendet, um seine Beute über dem Feuer zu garen.

In allen Küchen rund um den Globus tauchen immer wieder Platten als Garfläche auf, z.B. die Plancha in Spanien, die Teppanyaki in Asien, Steinplatten bei mongolischen Hirten uvm...

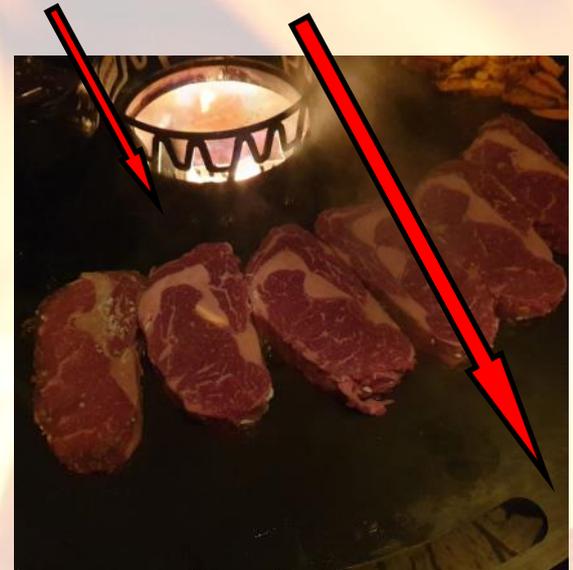
kontrollierte Kontakthitze

perfekte Garpunkte

aromatische Röstaromen

Dank der dicken und schweren Stahlplatte

Gleichzeitig— Stufenlos
250-300° C Innen 60-70°C Außen



Was ist anders... gegenüber einem herkömmlichen Grillrost, bei dem die Strahlungshitze auf die Lebensmittel einwirkt, grillen wir auf der schweren Stahlplatte mit Kontakthitze.

Kontakthitze erfordert Materialstärke und Masse = dünner Stahl ist ein No-Go!

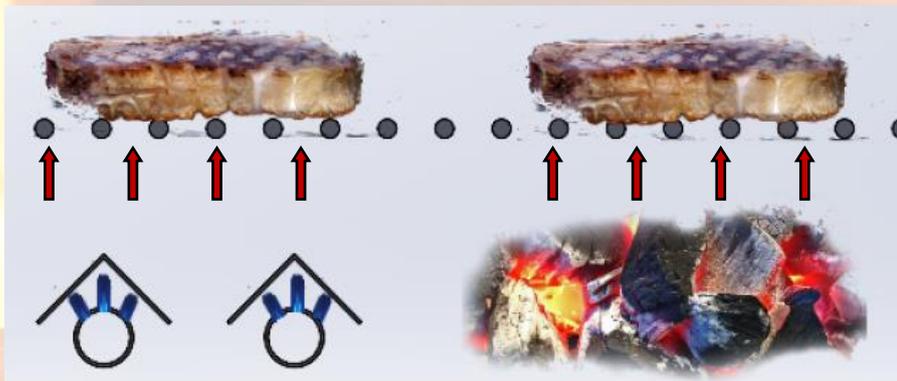
Und nein, es ist nicht wie bei der Pfanne... durch die Wölbung der Platte laufen Öle und Säfte vom Grillgut ab, die Lebensmittel werden mit der Kontakthitze gegrillt.

Dadurch entsteht... eine geschlossene Gar-Haut, ganzflächig leckere Röstaromen, der perfekte Garpunkt, ein saftiger Kern - das alles lässt sich mit der Feuerplatte ganz einfach auf einen Nenner bringen!

Dazu vielseitig... ob Antipasti, Seafood, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst...

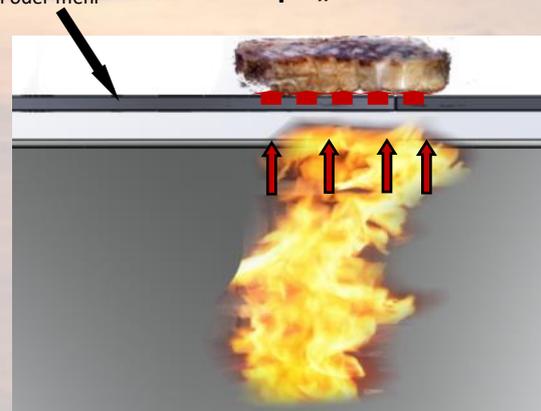
Lass deiner kulinarischen Phantasie freien Lauf, werde ein Feuerplattenrocker!

Gas- / Holzkohlegrill mit Grillrost
Prinzip: „trockene Strahlungshitze“



Stahl als Hitze-Speicher
8mm oder mehr

Feuerplatten
Prinzip: „Kontakthitze“



Feuerplatten Stahlkunde

Nicht einfach nur eine Stahlplatte

Christian baute schon in den 90ern! Grills mit Stahlplatten. Feuerplatten zum Verkauf gibt's bereits seit 2006, lange bevor der Hype in diesem Bereich begann. Regionalität und Qualität steht bei ihm ganz weit oben.

Für die Feuerplatten kommt ein spezieller Stahl zum Einsatz, wie er auch für Gar-Zonen in Lebensmittelmaschinen verwendet wird und im normalen Stahlhandel nicht vorkommt.

Auch wenn es „nur“ eine Stahlplatte ist, machen Details den Unterschied...

Dieser Stahl lässt sich gut einbrennen und hält die Ölpatina lange fest.

Die Wärmeleitung ist noch besser als bei handelsüblichen Stählen.

Die Oberfläche nicht zu rau und nicht zu glatt. Genau richtig für den Einsatz als Feuerplatte.

Die Platten sind überwiegend 8mm oder dicker und dementsprechend schwer.

Lediglich für Kugelgrills empfehlen wir 6mm-Platten, um die Statik der Grills nicht zu sehr zu belasten.

Stärke und Gewicht sind zusammen mit dem geeigneten Stahl ein wichtiges Kriterium, um mit der Kontakthitze Garpunkte zu treffen, Röstaromen zu erzeugen und entspannt BBQ zu machen.

Feuerplatten mit Plate-Rocker-Beschichtung

Seit 2017 gibt es beschichtete Feuerplatten.

Einzigartig nur bei Münz, jedoch für uns nichts Neues.

Die Beschichtung kennen und verwenden wir seit mehr als 20 Jahren!
Bewährt im Lebensmittel- und Bäckerei-Maschinenbau, wo die Kriterien „hohe Wärmeleitung“, „Röstaromen erzeugen“, „kein Anhaften“, „hygienisch“, „leicht zu Reinigen“, die ausschlaggebenden Rollen spielen.

Die Plate-Rocker-Beschichtung ist eine thermisch, bei 850 °C, erzeugte Oberflächenveredelung. Bewährt und haltbar bis ca. 600°C.

Dazu ist die Plate-Rocker-Schicht sehr hart und fest, deshalb kann mit handelsüblichen Edelstahl-Spachteln, Zangen, Schabern gegrillt werden.

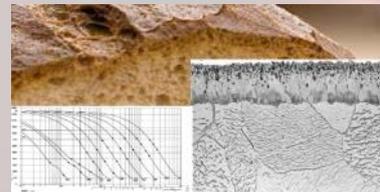
Vorteile der Plate-Rocker-Feuerplatten...

Die Antihaft-Wirkung, das Grillen ohne die Öl-Patina.

Die beschichtete Feuerplatte ist geschmacksneutraler, besonders bei Edel-Lebensmittel wie z.B. Lachs, Entrecote, Wagiu-Fleisch, Duroc- Iberico.

Diese garen nur in ihrem Eigenfett, weshalb die Eigenaromen wesentlich besser zur Geltung kommen.

Profi-Kunden und Caterer schätzen vor allem, dass die PR-Platte hygienischer ist, sowie sehr leicht und schnell zu Reinigen, ähnlich einem Glas-Kochfeld: mit Klingenschaber abziehen und fertig.



Profis in Aktion

Wenn das Feuer ansteckend ist ...

Deutsche Meister

Grillkönige

Sterneköche

Caterer

Eventveranstalter

Schwören auf

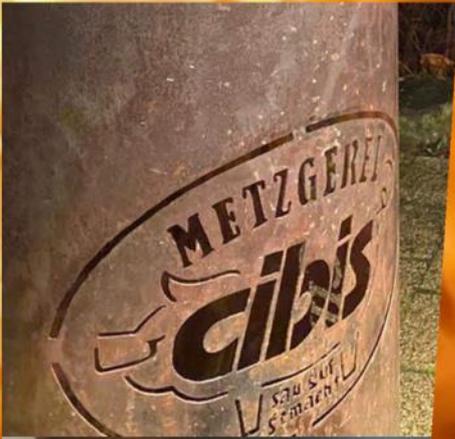
Münz-

Feuerplattengrills

und

Smoker





Feuertonnen-Grills

Auf Stahltonnen

Dein Feuerplatten-Grill wird komplett geliefert.

Ist sofort gebrauchsfertig. Auspacken und loslegen mit Grillen.

Der Unterbau in Stahlfass-Optik; wird neu speziell für unsere BBQ- Anwendung hergestellt.

Langlebig durch dickeres Material. Hygienisch, sauber, unlackiert, unbeschichtet.

Alle Varianten auf Wunsch mit Leinöl gealtert.

Ein biologisches Verfahren, hygienischer und langlebiger als HT Farben.

Im Set dabei ist immer: 100er oder 80er Feuerplatte 8mm , gewölbt, gebrauchsfertig eingebrannt ,
oder mit der bewährten Plate-Rocker-Beschichtung , Abstandhalter fix an der Plattenunterseite befestigt.

Edelstahl-Feuerkorb, mit kontrollierter Verbrennung für minimal Rauch und Asche

Grillrost für Brandings direkt in den Flammen, Wok-Aufsatz aus Edelstahl als Basis z.B. für

Wok, Gusspfanne Dutchoven etc. (nicht enthalten)

Du willst deine individuelle Feuertonne? Wir schneiden dein Logo

CNC gesteuert direkt in das Fass oder designen eine Edelstahlblende mit deinem Brand.

Du willst andere Plattenformen, Durchmesser, Dicken, frag uns an.

Dein Feuerplatten-Grill wird geliefert in der Optik: „Stahl Hell“ oder, ohne Aufpreis, in „Leinöl-Gealtert“

Leinöl-Gealtert, ist ein biologisches Verfahren, hygienischer und langlebiger als HT Farben. Die Oberfläche trocknet mit der Zeit und Hitze etwas aus, kann jederzeit, leicht mit handelsüblichem Leinöl aufgefrischt werden.

Die Fässer in „Stahl-Hell“ entwickelt nach kurzer Zeit, vor Ort beim Kunden, ihre eigene Rost-Oberfläche. Durch das besondere Material der speziell hergestellten Fässer sind diese dennoch langlebig.



„Stahl-Hell“

nach kurzer Zeit
in Rost-Optik



„Leinöl-Gealtert“

z.B. auf Wunsch
mit Edelstahl-Logo



Feuertonnen-Grill 100er Platte



8mm 100cm Stahlplatte, gebrauchsfertig eingebraunt inkl.
Edelstahl-Feuerkorb, Rosteinsatz für Steakbrandings, Wokaufsatz

Unterbau in Stahlfass-Optik; wird neu speziell für die
BBQ- Anwendung hergestellt.
Extra dickes Material, Langlebig hygienisch, sauber, unlackiert
Stahl-Hell oder ohne Aufpreis Leinöl-Gealtert

Artikelnr.: 5602
Outlet-Preis: 633,-€
Versand-Preis: 727,-€

Feuertonnen-Grill 100er Platte-PR

wie 5602, mit 8mm 100cm Stahlplatte mit Plate-Rocker-Beschichtung

Artikelnr.: 6517
Outlet-Preis: 753,-€
Versand-Preis: 847,-€

Feuertonnen-Grill 100er Platte mit Logo



wie 5602, mit deinem Logo personalisiert
Logo wahlweise Edelstahlblende oder ins Fass eingeschnitten

Artikelnr.: 5360
Outlet-Preis: 783,-€
Versand-Preis: 877,-€

Feuertonnen-Grill 100er Platte-PR mit Logo

wie 6517, mit deinem Logo personalisiert
Logo wahlweise Edelstahlblende oder ins Fass eingeschnitten

Artikelnr.: 6513
Outlet-Preis: 903,-€
Versand-Preis: 997,-€

Feuertonnen-Grill 80er Platte

wie 5602, mit 8mm 80cm Stahlplatte, gebrauchsfertig eingebrannt inkl. Edelstahl-Feuerkorb, Rosteinsatz für Steakbrandings, Wokaufsatz

ArtikelNr.: 5519
Outlet-Preis: 563,-€
Versand-Preis: 657,-€

Feuertonnen-Grill 80er Platte mit Logo

wie 5602, mit deinem Logo personalisiert
Logo wahlweise Edelstahlblende oder ins Fass eingeschnitten

ArtikelNr.: 7136
Outlet-Preis: 713,-€
Versand-Preis: 807,-€

Feuertonnen-Grill 80er Platte-PR

wie 5519, mit 8mm 80cm Stahlplatte mit Plate-Rocker-Beschichtung

ArtikelNr.: 6544
Outlet-Preis: 643,-€
Versand-Preis: 737,-€

Feuertonnen-Grill 80er Platte-PR mit Logo

wie 6517, mit deinem Logo personalisiert
Logo wahlweise Edelstahlblende oder ins Fass eingeschnitten

ArtikelNr.: 8779
Outlet-Preis: 793,-€
Versand-Preis: 887,-€





Deutsche Meisterschaft Fulda



Aldiana Clubs



Wintergrillen Rothaus Bier
Tannenzäpfle

Münz-Feuerplatten auf besten Events und Locations



Asado-Grillkurs
Fleischerinnung Augsburg

Seehotel-Niedernberg
Feuertonnenfestival



Kulinarischer Spessart
Grillkurse 3-4x Jährlich



Grillschule Allgäu bei Adi Blanz





Boxengassen-Catering
Gerd Habermann
 Racing
 schnellster
 Dragsterpilot
 Europas

Sommerfest im Stoi mit Lucki Maurer
Christoph Grabowski uvm.



Wild-Grillen
Bachstelze Erfurt

**Jack-Daniels-
 Burgerfest &
 Harley-Days
 Prag**



Bachgau-Spessart Grillen kulinarisch

Dad-Rock und Foodrocker Festival
Peter Scharff



Weinhaus Becker 1.Grillen „ToGo“ Bundesweit 2021



Clingenburg-BBQ Festival

Edition-Grills

Dein Eyecatcher, mit der Erfahrung eines Maschinenbauers gefertigt

Der Unterbau wird individuell gefertigt... In Stahl / Edelstahl / Barriuefass, Individuelle Details, dein Brand / Logos machbar. Alles Made in Germany. Langlebig exklusiv, ähnlich doch kein Stück baugleich.

Dein Edition-Grill wird komplett geliefert. Gebrauchsfertig. Auspacken und loslegen mit Grillen.

Im Set dabei ist immer: 100er oder 80er Feuerplatte 8mm , gewölbt, gebrauchsfertig eingebrannt , oder mit der bewährten Plate-Rocker-Beschichtung, Grillrost zum Direktgrillen in den Flammen, Wok-Aufsatz aus Edelstahl als Basis z.B. für Wok, Gusspfanne Dutchoven etc. (nicht enthalten)

Feuerstelle entweder der bewährte Edelstahl-Feuerkorb, mit kontrollierter Verbrennung oder unser Holz-Vergaser-Brenner, Selbstregulierende Brenntechnik, Rauchfreie Verbrennung , minimal Asche im Brenner auch nach mehreren Eventtagen.



Feuerschalengrill-3-800-1000



8mm; 100cm Feuerplatte auf 80er Feuerschale:
3 Beine mit stabilen Bremsrollen; Wokaufsatz; Grillrost,
Feuerschale mit Edelstahl-Inlett für saubere Verbrennung
Feuerplatte gebrauchsfertig, mit Rapsöl
eingebrannt und gewölbt = Auspacken und grillen.

Artikelnr.: 7997
Outlet-Preis: 1299,-€
Versand-Preis: bitte anfragen

Feuerschalengrill-3-800-1000-PR



Wie 7997, mit der bewährten
100cm 8mm Plate-Rocker-Feuerplatte

Artikelnr.: 8221
Outlet-Preis: 1419,-€
Versand-Preis: bitte anfragen



Feuertonne-Edelstahl-Kegel-2020-PR



100cm 8mm; Plate-Rocker-Feuerplatte gebrauchsfertig.
 Rosteinsatz für Brandings
 Wokaufsatz als Basis für Pfanne Wok Dutchoven etc.
 Auf Edelstahlkegel aufgebaut mit Holzvergaser-Brenner Gen. IV
 Hebe-Vorrichtung für Platte

Auch wahlweise in Corten-Stahl

ArtikelNr.: 7684
 Outlet-Preis: 2990,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Feuertonne - Stahl-Kubus



komplett mit Holzumrandung ; Rosteinsatz; Wokaufsatz
 100cm Stahlplatte 8mm, gebrauchsfertig eingebrannt.
 Aufgebaut auf quadratischen Stahl-Kubus aus Cortenstahl.
 Bildet eigene Rost-Patina, innen der bewährte Holz-Vergaser- Bren-
 ner

Auch wahlweise in Edelstahl

ArtikelNr.: 5840
 Outlet-Preis: 2990,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Holz-Feuertonne mit EBZ-Feuerplatte



Holz-Vergaser-Brenner, (modernste Holzofentechnik)
 100cm Feuerplatte 8mm Stahl, mit Rapsöl eingebrannt und gewölbt
 dreiteilige Holzumrandung ; Holzbrett mit Edelstahlhalter,
 Rosteinsatz und Wokaufsatz

Wird auf einem ehemaligen Barrique-Fass
 aufgebaut, das Gebrauchsspuren aufweist.

Artikelnr.: 5280
 Outlet-Preis: 2050,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Holz-Feuertonne mit PR-Feuerplatte

Wie 5280, mit der bewährten
 100cm 8mm Plate-Rocker-Feuerplatte

Artikelnr.: 7575
 Outlet-Preis: 2170,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen



Feuerplatten

Profi-Qualität für dein Projekt

Für deine Feuerplatte kommt ein spezieller Stahl zum Einsatz wie er auch für Gar-Zonen in Lebensmittelmaschinen verwendet wird, und im normalen Stahlhandel nicht vorkommt.

Auch wenn es „nur“ eine Stahlplatte ist, machen Details den Unterschied.

Dieser Stahl lässt sich gut einbrennen und hält die Ölpatina lange fest.

Die Wärmeleitung ist noch etwas besser als bei handelsüblichen Stählen.

Die Oberfläche nicht zu rau und nicht zu glatt. Genau richtig für den Einsatz als Feuerplatte.

Die Platten sind überwiegend 8mm oder dicker und entsprechend schwer.

Lediglich für Kugelgrills empfehlen wir 6mm Platten, um die Statik der Grills nicht zu sehr zu belasten.

Stärke und Gewicht sind zusammen mit dem geeigneten Stahl ein wichtiges Kriterium um mit der

Kontakthitze Garpunkte zu treffen, Röstaromen zu erzeugen,

Entspannt BBQ zu machen.



Unsere Qualitäten:

Feuerpatte „Basis“ mit losen Abstandhaltern:

Diese braucht etwas Zuwendung vor dem ersten Grilleinsatz:

Du musst sie selbst wölben und auf der Oberseite einen Ölfilm einbrennen.

Das dauert ca. 5-10 Minuten und dazu bekommst du von uns eine Anleitung.

Feuerplatte eingebraunt und zentriert „EBZ“: ! Auspacken und Grillen!

Diese ist nach dem Auspacken gebrauchsfertig. Sie wird von uns im Glühofen gewölbt, dabei mit

Rapsöl eingebraunt und an der Unterseite sternförmig, mittig zum Fass Abstandhalter befestigt.

Passt immer für Ø 49-61 cm (200ltr Fässer)

Plate-Rocker-Feuerplatte „PR“: ! Auspacken und Grillen!

Diese ist nach dem Auspacken gebrauchsfertig. Sie wird von uns mit einer Hochtemperatur-Beschichtung veredelt, die 600°C aushält, ist gewölbt, und hat auch die festen Abstandhalter wie die EBZ Platte.

Kugelgrill-Platten „KG“ „KG-PR“: ! Auspacken und Grillen!

Diese ist nach dem Auspacken gebrauchsfertig. Sie wird von uns im Glühofen gewölbt, dabei mit Rapsöl eingebraunt oder haben auch die Plate-Rocker-Beschichtung.

An der Unterseite sternförmig, mittig zum Kugelgrill, werden Abstandhalter befestigt.

Passt immer für Ø 47er 57er oder wird für deinen Grill ohne Mehrpreis angepasst.

Feuerplatten sind immer inkl. Abstandhalter,

du brauchst keine extra dazu bestellen, warum? ...weil die Temperaturverteilung auf der Platte harmonischer ist.



Feuerplatte-1000-8-200-PR

8 mm Feuerplatten-Stahl mit Plate-Rocker-Beschichtung auf der Oberfläche. Weniger Anhaften, Leichter zu Reinigen, Rostschutz Abstandhalter sind fix an Unterseite befestigt, für mittigen Sitz auf 200er Fässer (Ø 55-61 cm) . Gebrauchsfertig, gewölbt = Auspacken und Grillen.

Artikelnr.: 6479
Outlet-Preis: 399,-€
Versand-Preis: 471,-€

Feuerplatte-1000-8-200-EBZ

8 mm Feuerplatten-Stahl, Abstandhalter sind schon fest an Unterseite fixiert, für mittigen Sitz auf 200er Fässer (Ø 55-61 cm) , Platte ist gebrauchsfertig, mit Rapsöl eingebrannt und gewölbt = Auspacken und Grillen.

Artikelnr.: 6546
Outlet-Preis: 279,-€
Versand-Preis: 351,-€

Feuerplatte-1000-8-200-Basis

8 mm Feuerplatten-Stahl, inkl. 3x Uni Abstandhalter, Anleitung zum Einbrennen

Artikelnr.: 4959
Outlet-Preis: 249,-€
Versand-Preis: 321,-€

Alle unsere Feuerplatten haben im Standard 2 Griff-Fenster

Auf Wunsch fertigen wir die auch ohne Griffe,

Die Stärke mehr als 8mm und die

Durchmesser außen / innen auf deine Wunschmaße , frag uns an!

Feuerplatte-800-8-200-PR**wie 6479 in 80 cm Durchmesser**

Artikelnr.: 6478
 Outlet-Preis: 289,-€
 Versand-Preis: 324,-€

Feuerplatte-800-8-200-EBZ**wie 6546 in 80 cm Durchmesser**

Artikelnr.: 6547
 Outlet-Preis: 209,-€
 Versand-Preis: 244,-€

Feuerplatte-800-8-200-Basis**wie 4959 in 80 cm Durchmesser**

Artikelnr.: 5301
 Outlet-Preis: 189,-€
 Versand-Preis: 224,-€

Die am meisten gestellte Frage:**„ ..wie groß muss eine Feuerplatte für x Personen im Haushalt sein?****Antwort :****„Es liegt nicht an der Personen-Anzahl im Haushalt“**

Technisch erklärt:

Feuerplatten, mit Holzfeuer angeheizt, sind nach ca. 10 Minuten grillbereit, ja das geht schnell.

Haben einen Hitzebereich von ca. 300° am Innendurchmesser. Die Temperaturspanne fällt nach Außen gleichmäßig ab.

Die 80er Platte hat am Außenrand noch ca. 100-110 °, die 100er Platte etwa 60-70°

Oder einfach ausgedrückt:

Mit beiden Größen, 80 oder 100cm macht man mit etwas Übung leicht 100 Burger in der Stunde (kein Scherz, das geht).

Will man ab und an Grillen reicht eine 80er Platte.

Will man die Vielseitigkeit der Feuerplatte auskosten, gleichzeitig eine große Temperaturspanne haben, von Vorspeise bis Dessert entspannt ein komplettes Menü rocken, etwas warm halten, ziehen lassen etc... dann greif zur 100er .

Feuerplatten vs. Kugelgrill

Profi-Qualität für dein Projekt

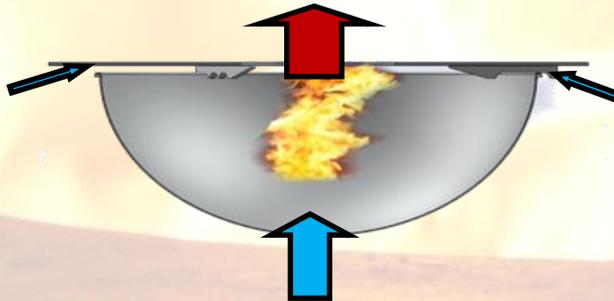
Feuerplatten für Kugelgrills, den einzigen Kompromiss den wir in Punkto Stärke der Feuerplatte eingehen. Für Kugelgrills gibt's 6mm Platten, um die Statik der Grills nicht zu sehr zu belasten.

Darüber hinaus bauen wir nur Feuerplatten die AUF den Rand des Grills aufgelegt werden. Durch die große, aufliegende Feuerplatte mit festen Abstandhaltern entsteht durch aufsteigende Hitze vom Feuer ein leichter Venturi-Effekt, der frische Luft seitlich unter der Platte einströmen lässt.

Nachteil: du musst ggf. dein Deckelscharnier aushängen / abschrauben.

Vorteile: eine fein regulierbare Verbrennung, professioneller Temperaturverlauf (innen heiß - außen kühler) .

Feuerplatten, die IM Kugelgrill liegen werden einfach nur zu heiß, haben zu wenig Grillfläche und die Hitze staut sich, was zu Spannungsrissen am Gehäuse führen kann.



Feuerplatte-800-6-200-KG

Kugelgrill-Auflagen fest an Unterseite für 57/47er Grills
6 mm Feuerplatten-Stahl gebrauchsfertig mit Rapsöl eingebrannt
und gewölbt
= Auspacken und Grillen.

ArtikelNr.: 5687
Outlet-Preis: 155,-€
Versand-Preis: 181,-€

Feuerplatte-800-6-200-KG-PR

wie 5687 zusätzlich die bewährte Plate-Rocker-Beschichtung

ArtikelNr.: 6504
Outlet-Preis: 219,-€
Versand-Preis: 245,-€

Feuerplatte-800-6-200 KG-PR "Rösle-60-50"

wie 5687 , passend zu Rösle-Grills

ArtikelNr.: 6503
Outlet-Preis: 219,-€
Versand-Preis: 245,-€

Feuerplatte-700-6-200-KG

Kugelgrill-Auflagen fest an Unterseite für 57/47er Grills
6 mm Feuerplatten-Stahl gebrauchsfertig mit Rapsöl eingebrannt
und gewölbt
= Auspacken und Grillen.

ArtikelNr.: 5688
Outlet-Preis: 139,-€
Versand-Preis: 158,-€

Feuerplatte-700-6-200-KG-PR

wie 5688 zusätzlich die bewährte Plate-Rocker-Beschichtung

ArtikelNr.: 6548
Outlet-Preis: 189,-€
Versand-Preis: 208,-€

Zubehör für Feuerplatten

Damit macht Feuerplatten-Rocken erst richtig Spaß

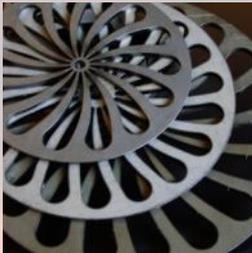


Rosteinsatz-200

Feuerplattenstahl, für Brandings und Röstaromen
alle Roste mit der gedrehten Dichtkante



Artikelnr.: 4961
Outlet-Preis: 35,-€
Versand-Preis: 42,-€

Rosteinsatz-250

wie 4961 in Ø25 cm

Artikelnr.: 6519
Outlet-Preis: 49,-€
Versand-Preis: 56,-€

Rosteinsatz-300

wie 4961 in Ø30 cm

Artikelnr.: 6175
Outlet-Preis: 65,-€
Versand-Preis: 72,-€

Rosteinsatz-350

wie 4961 in Ø35 cm

Artikelnr.: 6480
Outlet-Preis: 79,-€
Versand-Preis: 86,-€

Zubehör-Versand:

Bei einer Bestellung von mehreren Zubehör-Teilen, fällt nur 1x der Versandaufschlag an.

WOK-Aufsatz-200

Langlebiger Edelstahl, durchdachte Konstruktion mit dem eingeschweißten Edelstahl-Labyrinth-Ring. Sitzt sauber im Innendurchmesser, Öle Fleischsäfte laufen ab ein Flammenschlag / Fettbrand auf der Platte wird gebremst.

Wok-Aufsatz ist Basis für Wok; Stahl- Gusspfanne (nicht im Preis enthalten)

ArtikelNr.: 4960
 Outlet-Preis: 54,-€
 Versand-Preis: 61,-€

WOK-Aufsatz-250

wie 4960 in Ø25 cm

ArtikelNr.: 6011
 Outlet-Preis: 69,-€
 Versand-Preis: 76,-€

WOK-Aufsatz-300

wie 4960 in Ø30 cm

ArtikelNr.: 6182
 Outlet-Preis: 79,-€
 Versand-Preis: 86,-€

WOK-Aufsatz-305

wie 4960 in Ø30,5 cm

ArtikelNr.: 6665
 Outlet-Preis: 79,-€
 Versand-Preis: 86,-€

WOK-Aufsatz-350

wie 4960 in Ø35 cm

ArtikelNr.: 5903
 Outlet-Preis: 99,-€
 Versand-Preis: 106,-€

Schneidebrett 8/40

Schneidebrett 40x30x4cm aus kreuzverleimter Eiche mit
Edelstahl-Halter universell passend zu
8mm Feuerplatten

Artikelnr.: 6841
Outlet-Preis: 129,-€
Versand-Preis: 136,-€

Schneidebrett 6/40

Schneidebrett 40x30x4cm mit
Edelstahl-Halter universell passend zu
6mm Feuerplatten

Artikelnr.: 6894
Outlet-Preis: 129,-€
Versand-Preis: 136,-€

Bretthalter Edelstahl 8mm uni

Unterbau für Schneidebretter an Feuerplatten.
universell passend zu 8mm Platten
(wird ohne Holzbrett geliefert)

Artikelnr.: 6743
Outlet-Preis: 50,-€
Versand-Preis: 57,-€

Bretthalter Edelstahl 6mm uni

wie oben , für 6mm-Feuerplatten

Artikelnr.: 6779
Outlet-Preis: 42,-€
Versand-Preis: 47,-€

Gemüse-Aufsatz-200

langlebiger Edelstahl, geschlossen zum Schutz fürs Grillgut z.B. bei Gyros; Gemüse uvm.

Artikelnr.: 6663
 Outlet-Preis: 54,-€
 Versand-Preis: 61,-€

Etagenset-200-8

für Feuerplatte 8mm 200er Öffnung besteht aus
 2x Etagen-Ständer zerlegbar
 1x Grillrost 35cm
 1x Etagenplatte 50cm 8mm

Artikelnr.: 7579
 Outlet-Preis: 189,-€
 Versand-Preis: 215,-€

Flambadou

Schmelzkegel 4mm Stahl: Schaft Edelstahl
 Achtung, im Gebrauch hitzefeste Handschuhe tragen.

Artikelnr.: 6904
 Outlet-Preis: 39,-€
 Versand-Preis: 48,-€

Abstandshalter-Set



3 Stück im Set

ArtikelNr.: 6277
 Outlet-Preis: 12,-€
 Versand-Preis: 19,-€

Feuerkorb Edelstahl



langlebig, aus Edelstahl, mit Kettenösen passend zu
 Feuertonnen
 gebrauchsfertig einhängen, Platte drauf und Feuer machen

ArtikelNr.: 6051
 Outlet-Preis: 98,-€
 Versand-Preis: 112,-€

Gasbrenner-Umbauset



Für Feuerplattenfass GR 200ltr
 Brenner L-50Prof. 2 kreisig mit Zündsicherung
 Windschutz in Edelstahl
 Schlauch und Druckminderer
 mit Flammenrückschlagsicherung und Redundanz
 für Profi Einsatz mit CE-Zertifikat

ArtikelNr.: 6642
 Outlet-Preis: 429,-€
 Versand-Preis: 455,-€

Metallölkanne 300ml

gereinigt mit Rapsöl vorgeölt
Wir bekommen die Kannen ab Werk, trocken, ohne Konservierung
Werden bei uns zusätzlich gereinigt und mit Rapsöl durchgespült .
Alle Bestandteile Dichtungen etc. aus Materialien
wie sie auch in Wasserhähnen verbaut werden.

Artikelnr.: 7390
Outlet-Preis: 15,-€
Versand-Preis: 22,-€

Metallölkanne 500ml

Wie 7390 in 500ml Größe

Artikelnr.: 7391
Outlet-Preis: 20,-€
Versand-Preis: 27,-€

Merchandise

Feuerplatten-Rocker Accessoires

Top Messer für BBQ und Küche:

Dick-Santoku , das universelle handliche Messer mit 18 cm Klinge und Laser-Gravur

Premier Plus „Plate-Rocker“ 79,-€ / Versand +7,-€
oder

Red Spirit - “Plate-Rocker“ 79,-€ / Versand +7,-€



Schürze ist einfach praktisch:

Top Schürzen von Chefworks aus der Urban-Linie

„Boulder Schwarz/Braun“
pflegeleicht gewachste
Baumwolle , leicht
und dennoch robust.

Div. Laschen und unser
„Manufaktur“ Logo
59,-€ / Versand +7,-€



Plate-Rocker Edelstahl-Logo:

du willst einen
Feuerplattengrill mit Logo
hast jedoch keinen
eigenen Brand
für 60,-€ bekommst du
das „Plate-Rocker“ Logo
als Edelstahl-Blende.
Versand +7,-€



Feuerschalen Blume

Einmaliges Design, Made in Germany

Es sind nicht einfach nur Gebilde aus kaltem Stahl.

Die Feuerschalen haben die Form einer Blume
und wie eine offene Blüte, bringen sie Farben, Geruch, Wärme und Licht.

Feuer weckt alte Instinkte, zieht uns magisch an, lässt uns zusammen rücken,
weckt Erinnerungen, schafft Freundschaften, schenkt Harmonie...

Dazu Grillen ganz spartanisch, nur Du, das Feuer, der Stahl,
weniger ist mehr, immer leckeres Röstaroma, perfekte Garpunkte, vielseitig, gesellig...

So lasst Euch verzaubern von Flammen, der Wärme, dem Knistern des Feuers
und den Leckereien von unseren Grill-Geräten!



Feuerschale-100

von Hand geschweißt 100% Made in Germany
Stabile 6mm Stahlplatten
Durchmesser ca. 100cm

Artikelnr.: 4052
Outlet-Preis: 299,-€
Versand-Preis: bitte anfragen

Feuerschale-80

von Hand geschweißt 100% Made in Germany , Durchmesser ca. 80cm

Artikelnr.: 4111
Outlet-Preis: 249,-€
Versand-Preis: bitte anfragen

Feuerschale-60

von Hand geschweißt 100% Made in Germany , Durchmesser ca. 60cm

Artikelnr.: 3692
Outlet-Preis: 189,-€
Versand-Preis: 239,-€

Grillplatte-100

8 mm Stahl, Abstandhalter fest an Unterseite für mittigen
Sitz auf 100er Feuerschale / Grill, Platte ist gebrauchsfertig, mit Rapsöl ein-
gebrannt und gewölbt = Auspacken und grillen.

Artikelnr.: 4722
Outlet-Preis: 239,-€
Versand-Preis: 299,-€

Grillplatte-80

wie 4722 in Größe 80

ArtikelNr.: 4725
 Outlet-Preis: 189,-€
 Versand-Preis: 239,-€

Grillplatte-60

wie 4722 in Größe 60

ArtikelNr.: 5023
 Outlet-Preis: 159,-€
 Versand-Preis: 209,-€

Feuerplattengrill Gr. 100

Ca. 90-100 cm hoch Blumenform. Durchmesser ca. 100cm
 komplett mit:
 Feuerplatte-gebrauchsfertig eingebrannt Gr. 100 / 8mm
 Wok-Aufsatz 20cm , Rost fürs Direktgrillen 20cm
 Aufbau aus 6mm Stahl, von Hand geschweißt 100% Made in Germany

ArtikelNr.: 5486
 Outlet-Preis: 689,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Feuerplattengrill Gr. 80

wie 5486 in Größe 80, Durchmesser ca. 80cm

ArtikelNr.: 5485
 Outlet-Preis: 669,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Feuerplattengrill Gr. 60

wie 5486 in Größe 60 , Durchmesser ca. 60cm

ArtikelNr.: 5028
 Outlet-Preis: 599,-€
 Versand-Preis: bitte anfragen

Smoker Edition 2020

Einmaliges Design, wird in Kleinserie gefertigt, 100% Made in Germany

Viele durchdachte Funktionen und Details.

Revers-Flow-Konzept

Einfache Regelung und lange Laufzeit bei konstanten Temperaturen

Edelholz-Elemente

Aufbau in Stahl mit hitzefester Lackierung

Unterbau in Edelstahl

Deckel-Mechanismus mit Gasdruckfeder öffnet senkrecht

Und viele Details mehr.

Verkauf nur nach Beratung vor Ort.

Preis ab 5490,-€

Versandpreis bitte anfragen



Asado-Station

Die Eventmaschine gefertigt, 100% Made in Germany

Die Feuer des Asado abgebildet in einer Station, die Sensation auf deinem Event
Asado Parilla Infiernillo Chapa Caldero Rescoldo

120 x 70 cm Arbeitsfläche , 120 cm Rahmen vertikal

Ketten und Leitern zum Aufhängen der Zutaten

Flächenrost 70 x60 cm

Feuerplatte

absolut vielseitig in der Kombination

Stabiler Edelstahl Unterbau auf extra großen Rädern

und viele Details mehr nach Beratung

Starter-Set ab 2950,-€

Versandpreis bitte anfragen



Asado-Kreuze

Einfach und durchdacht, 100% Made in Germany

Die Kreuze des Asado immer die Sensation auf deinem Event

Stabiler Edelstahl-Fuß mit oder ohne Übersetzung

verschiedene Einsteck-Kreuze und -Fächer

Feuerwannen etc.

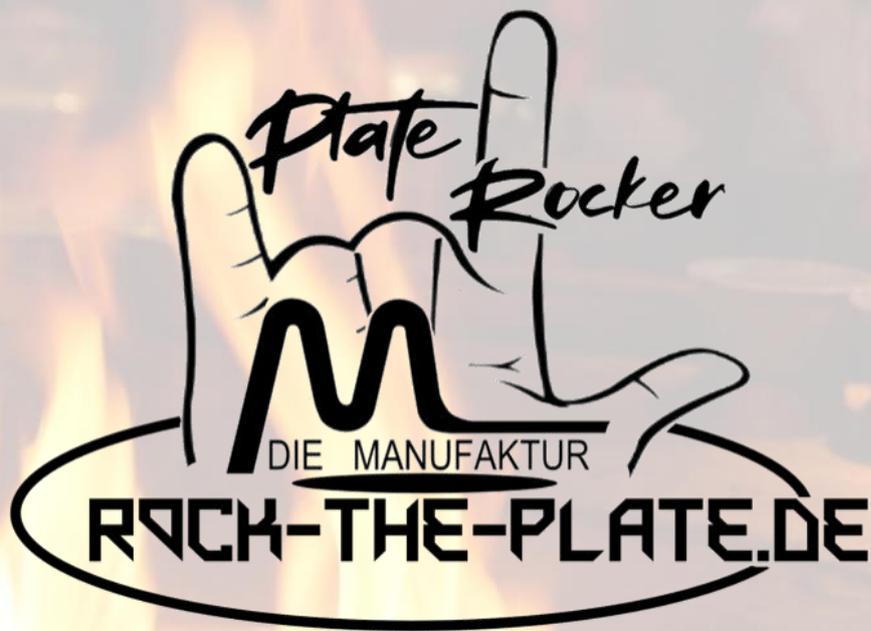
absolut vielseitig in der Kombination

viele Details mehr nach Beratung

Starter-Set ab 990,-€

Versandpreis bitte anfragen





Du hast Fragen, ruf an, wir sind
Menschen wie du und ich.
Du weißt was du willst, schick uns eine Mail
an:
info@muenz-gmbh.de
+49 6022 2630636