

Barbecue- & Holzpelletgrills



Nehmen Sie nur den Besten Grill



Der Pelletgrill Memphis Pro von Memphis Grills **gewinnt** den Internationalen **BBQ-Award** 2011
Dabei konnte der Holzpelletgrill **Memphis Pro**, das Topmodell aus der Baureihe der innovativen Memphis Grills, eine renommierte Expertenjury, darunter u.a auch der bekannte Delikatessen- und Trüffelpapst Ralf Bos von Bos Food und Peter De Clercq, belgischer Spitzenkoch und BBQ-Experte, überzeugen.
Bei der Bewertung wurden Kriterien wie u.a. Produktidee, Neuheitswert, Sicherheit und Handhabung sowie Verarbeitung und Design zu Grunde gelegt.

Auch in den USA, dem Heimatland des Grillens, wurden die Pelletgrills **Memphis Pro** und **Memphis Pro Built-In** im Jahr 2010 bei einem nationalen Wettbewerb des Hearth & Home Magazins gleich mit zwei der für die Grillindustrie bedeutendsten Preise ausgezeichnet:

- **Gewinner in der Kategorie Holzkohle, Holz Barbecues & Smokers**
- **Gewinner in der Kategorie Best-in-Show Outdoor Room Products**

Die in den USA vielbedeutende Vesta Preisverleihung (Vesta Awards) zeichnet Hersteller aus, deren Produkte durch innovatives Design und ausgefeilte Technologie überzeugen.



Warum Memphis Grills?

MEMPHIS GRILLS LÄUTEN EIN NEUES GRILLZEITALTER EIN

Unsere Pelletgrills werden Sie begeistern! Sie werden sich gar nicht mehr vorstellen können, in welcher komplizierten Art und Weise Sie früher noch Ihre Speisen auf Ihrem alten Grill zubereiten mussten. Memphis Grills übernehmen das Grillen, Räuchern und Backen ab sofort für Sie, während Sie sich entspannt zurücklehnen und sich in der Zwischenzeit um Ihre Gäste kümmern können.

Folgende herausragende Eigenschaften zeichnen unsere Pelletgrills besonders aus:

- vielseitige und einfachste Handhabung
- neue Geschmacksqualität und -intensität des Grillgutes
- gesündere und äußerst effiziente Funktionsweise
- ökologisch wertvolles Grillen

EIN ERLEBNIS FÜR IHRE GESCHMACKSSINNE

Genießen Sie das ursprüngliche und leckere Aroma von einem echten Holzfeuer, so wie man es nur in ausgewählten Restaurants erleben kann – und das ganz komfortabel im eigenen Garten! Die ITC und das automatische Brennstoffsystem mit 100% natürlichen Holzpellets erfüllen nahezu alle kulinarische Vorlieben. Vom milden Räuchergeschmack bis zu fruchtigen Geschmacksnuancen wie Kirsche, Hickory oder Ahorn steht eine Vielzahl von Holzaromen zur Verfügung. Sie werden überrascht sein über den geschmacklichen Unterschied im Vergleich zu einem traditionellen Gas- oder Holzkohlegrill.



Warum Memphis Grills?

GESÜNDER GRILLEN

Memphis Grills nutzen die Vorteile der indirekten Grilltechnik, bei der die Grillgüter nicht direkt über der Feuerstelle, sondern geschützt auf dem Grillrost über einem sog. Flavorizer liegen. Abtropfendes Fett wird in einem gesonderten Behälter (zwecks Entsorgung) gesammelt. Durch diese sanfte Methode entstehen keine gesundheitsschädlichen Schadstoffe (sog. Fettbrand).

UMWELTFREUNDLICH

Das Grillen mit 100% natürlichen Holzpellets ist sauberer, sicherer und durch eine CO₂-neutrale Verbrennung auch umweltfreundlicher als das Grillen mit herkömmlichen Geräten. Im Unterschied zu fossilen und explosiven Brennstoffen wie z. B. Propangas, die auch zum Klimawandel beitragen, stammen unsere Pellets aus erneuerbaren Ressourcen. Der Grillvorgang wird bequem durch einen simplen Knopfdruck gestartet und ebenso beendet. Die kontrollierte Zündung der Holzpellets erfolgt dabei durch einen Glühstab, somit gehören mitunter auch gefährliche bzw. sogar ungesunde Anzündhilfen (Spiritus etc.) der Vergangenheit an.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Memphis Grills verfügen über selbstreinigende Eigenschaften, die als sogenannte Pyrolyse bezeichnet wird. Stellen Sie hierzu einfach nach dem Grillen das Gerät auf die höchstmögliche Temperatur für einen Zeitraum von ca. 30 Minuten ein. Sie werden sehen, dass sich z.B. aus schwarzen Fettresten weißer und trockener Aschestaub bildet, der sich mühelos entfernen lässt.

BESTER ROSTFREIER EDELSTAHL UND EINE HOCHWERTIGE KONSTRUKTION "MADE IN USA"

Die hervorragende handwerkliche Verarbeitung von Memphis Grills sowie die strikte Einhaltung von Fertigungsstandards garantieren Produkte, die sich durch faszinierende Zuverlässigkeit, Haltbarkeit und Stabilität auszeichnen – und das in jedem Klima und bei jedem Wetter. Alle Memphis Grills werden in den USA, dem Heimatland des Grillens, entworfen, entwickelt und hergestellt.

Vielseitigkeit



Verlagern Sie Ihre Küche nach draußen!

Im Unterschied zu normalen Grills verfügen die hochwertigen **3-in-1-Memphis Grills** über echte Konvektionsfähigkeiten – und **grillen** und **räuchern** kann man mit ihnen natürlich auch. Sie können damit zum Beispiel eine Rinderbrust zart und saftig räuchern, ein Steak scharf anbraten, eine Holzofenpizza oder einen Kuchen **backen**. Memphis Grills erfüllen nicht nur die Funktion einer vielseitigen Gartenküche, sondern sind auch eine ideale Alternative zu Ihrem heimischen Backofen bei Familienfeiern und anderen Events.



ECHTES KONVEKTIONSGAREN

Memphis Grills garen schonend mit heißer Umluft, so dass damit z. B. Fleisch seinen wertvollen Fleischsaft behält. Grillkammerdesign, modernste Technik sowie Konvektionslüfter sorgen für eine gleichmäßige Zirkulation der Hitze sowie konstante Temperaturen, wie sie ein echter Konvektionsofen erfordert. Ein sich drehender Grillspieß wird somit gänzlich überflüssig.



BACKEN UND BRATEN

Brot, Pizza, Kekse oder sogar einen Kuchen backen – dies alles ist dank der gleichbleibenden Temperatur- bedingungen nun auch in Ihrem Garten möglich. Oder bereiten Sie ganz einfach den perfekten Braten aus jedem beliebigen Stück Fleisch zu, wie z. B. einen zarten Gänsebraten oder ein knuspriges Spanferkel!

SCHARF ANBRATEN

Um wertvollen Fleischsaft einzuschließen und den Geschmack zu verbessern, braten Sie Ihr Fleisch zuerst scharf an. Sie haben die Wahl zwischen dem Memphis Pro, der Temperaturen bis zu 344 °C erreicht, dem Memphis Advantage, der 316 °C erzielt, und dem Memphis Select, der bis zu 260 °C erreicht

RÄUCHERN (SMOKING)

Um das Maximum an Geschmack aus dem Fleisch herauszuholen und es möglichst zart zu garen, stellen Sie die ITC einfach auf die jeweilig favorisierte Temperatur von 80°C bis 160°C *. So gelingen Ihnen z. B. saftige Rippchen, Rinderbrust und anderen Braten.

Vielseitigkeit



INTELLIGENTE TEMPERATURKONTROLLE (ITC)

Sie müssen nicht mehr ständig nach der Glut schauen oder riskieren, dass das wertvolle Gargut zu stark erhitzt wird. Die Intelligente Temperaturkontrolle (ITC) mit integrierter Kerntemperatursteuerung hält automatisch die gewünschte Temperatur (je nach Modell 80°C bis 370°C), bis die vorgegebene Kerntemperatur erreicht wird. Dabei wird wahlweise die aktuelle Temperatur der Grillkammer oder die aktuelle Kerntemperatur auf dem gut ablesbaren und beleuchteten One-Touch-Display angezeigt. Nach Erreichen der gesetzten Zielkerntemperatur schalten die Grillgeräte dann automatisch in den Warmhaltemodus! Dank der Präzision und Zuverlässigkeit der ITC können Sie den Grill das ganze Jahr über und bei jedem Wetter einsetzen – selbst bei widrigsten Witterungsbedingungen.



Memphis Grills wurden vom TÜV-SÜD auf sicherheitstechnische Anforderungen überprüft und erhielten in 2011 für die Übereinstimmung mit dem Gerätesicherheitsgesetz das GS-Prüfzeichen für Geprüfte Sicherheit.

Modellübersicht



Elite™ Cart



Elite™ Built In



Advantage™ Plus



Pro™ Cart



Pro™ Built In



Select™

Memphis Elite™ - Neu ab 2012



Der aus hochwertigem V2A Edelstahl gefertigte Memphis Elite ist mit dem vielseitigsten Temperatur- Spektrum von 80 bis 370 °C und der serienmäßigen ITC mit integriertem Kerntemperaturmessgerät und -fühler das neueste und grösste professionelle Grillgerät aus der Produktreihe von Memphis Grills.

Dank der soliden isolierten doppelwandigen Edelstahlkonstruktion, zweier großer und separater Pelletvorratsbehälter und der effizienten Verbrennung ist es sogar möglich, den Memphis Elite bis zu 48 Stunden ununterbrochen in Betrieb zu nehmen, ohne dass man auch nur einmal den ökologischen Brennstoff nachfüllen müsste. **Auch als Einbauversion erhältlich.**

Austauschbare Abdeckfläche für direktes Grillen über der Flamme!

Memphis Elite Spezifikationen (Standard Konfiguration)

Material: Edelstahl V2A

Gewicht: ca. 128 kg (100 kg Einbau)

Grillbereichsvolumen: 104 liter

Kerntemperaturfühler: enthalten

Grillfläche: Grundrost 93 x 44 cm plus 1 x oberer Rost 93 x 14 cm

Optional obere Roste: 2 Stk. je 93 x 14 cm

Temperaturbereich: 80 – 370 °C

Abmessungen (HxBxT): ca. 120x175x74 cm

Abmessung Einbauvariante (HxBxT): ca. 71 x 99 x 74 cm

Memphis Pro TM



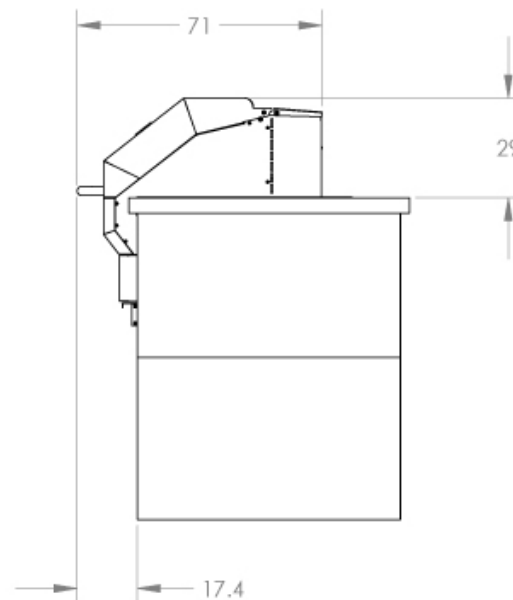
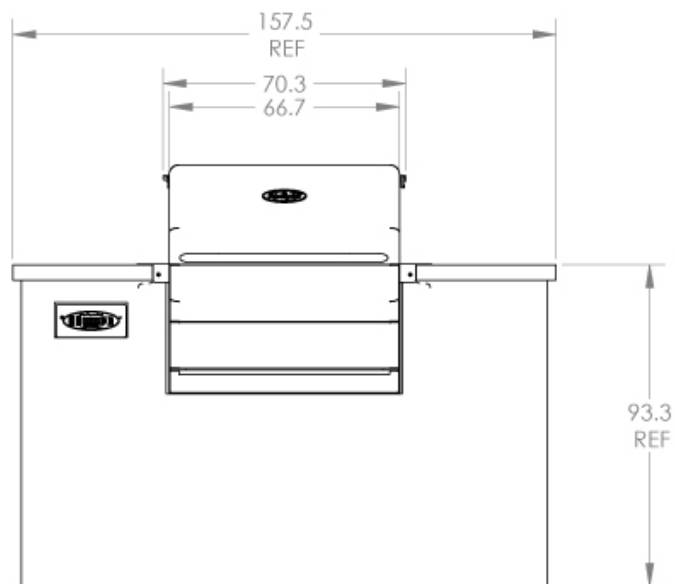
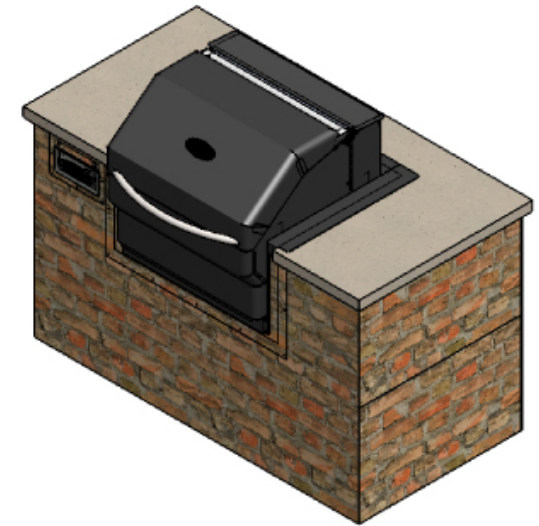
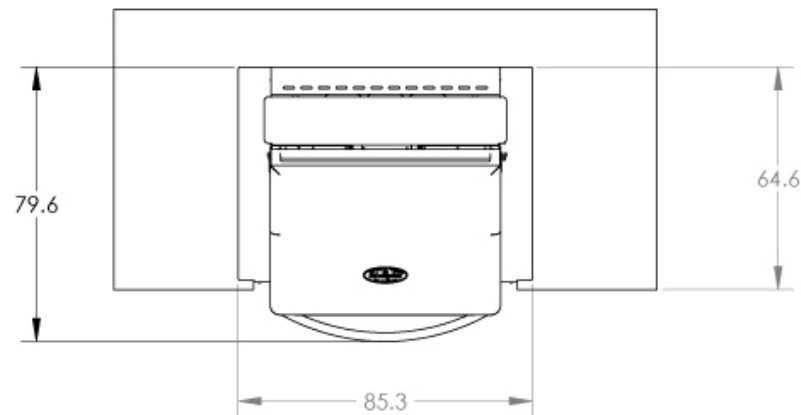
Der aus hochwertigem Edelstahl (Alternativ aus 430er Edelstahl oder aus V2A) gefertigte Memphis Pro ist mit dem vielseitigsten Temperaturspektrum von 80 bis 344 °C und der serienmäßigen ITC mit integriertem Kerntemperaturmessgerät und -fühler das professionellste und mehrfach preisgekrönte Grillgerät aus der Produktreihe von Memphis Grills. Dank der soliden isolierten doppelwandigen Edelstahlkonstruktion, zweier großer und separater Pelletvorratsbehälter und der effizienten Verbrennung ist es sogar möglich, den Memphis Pro bis zu 48 Stunden ununterbrochen in Betrieb zu nehmen, ohne dass man auch nur einmal den ökologischen Brennstoff nachfüllen müsste. **Auch als Einbauversion erhältlich.**

Memphis Pro Spezifikationen (Standard Konfiguration)

Material: Edelstahl 430 oder V2A
Gewicht: ca. 97 kg (75 kg Einbau)
Grillbereichsvolumen: 69 l
Kerntemperaturfühler: enthalten

Grillfläche: Grundrost 63 x 44 cm plus 1 x oberer Rost 63 x 14 cm
Optional obere Roste: 2 Stk. je 63 x 14 cm
Temperaturbereich: 80 – 344 °C
Abmessungen (HxBxT): ca. 120x144x74 cm
Abmessung Einbauvariante (HxBxT): ca. 71 x 71 x 77 cm

Memphis Pro™ Einbauvariante



MEMPHIS PRO BUILT-IN
(DIMENSIONS ARE IN CENTIMETERS)

Memphis Advantage TM



Das Modell Memphis Advantage verfügt neben der ITC über eine integrierte Kerntemperatursteuerung und erreicht ein breites Temperaturspektrum von 90 bis 316°C in einer soliden doppelwandigen Edelstahlkonstruktion. Die große Kapazität des Vorratsbehälters (5,45 kg) ermöglicht auch stundenlanges Räuchern über Nacht. Mit den optional verfügbaren Grillrosten erhält man zudem eine besonders große Grillfläche. Das Modell Memphis Advantage überzeugt insgesamt mit einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis in seiner Preisklasse.

In der PLUS Version mit Unterschrank erhältlich

Memphis Advantage Spezifikationen (Standard Konfiguration)

Material: Edelstahl 430

Gewicht: ca. 73 kg (Plus: 84 kg)

Grillbereichsvolumen: 69 l

Kerntemperaturfühler: Optional

Grillfläche: Grundrost 63 x 44 cm

Optional obere Roste: 2 Stk. je 63 x 14 cm

Temperaturbereich: 90 – 316 °C

Abmessungen (HxBxT): ca. 120x113x74 cm

Memphis Select™



Das Modell Memphis Select mit Einzelwandkonstruktion ist das ideale Modell für anspruchsvolle Einsteiger des „Pelletgrillens“ aus der professionellen Produktreihe von Memphis Grills. Der Select verfügt neben der ITC über eine integrierte Kerntemperatursteuerung und erreicht ein Temperaturspektrum von 90 bis 260°C in einer soliden Edelstahlkonstruktion. Die große Kapazität des Vorratsbehälters (5,45 kg) ermöglicht auch stundenlanges Räuchern über Nacht.

Optional mit Seitenteilen und Kerntemperaturfühler erhältlich

Memphis Select Spezifikationen (Standard Konfiguration)

Material: Edelstahl 430

Gewicht: ca. 59 kg

Grillbereichsvolumen: 56 l

Kerntemperaturfühler: Optional

Grillfläche: Grundrost 63 x 44 cm

Optional obere Roste: 2 Stk. je 63 x 14 cm

Temperaturbereich: 90 – 316 °C

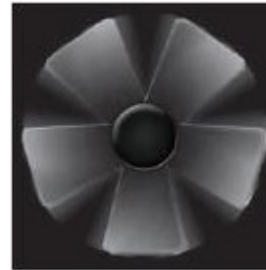
Abmessungen (HxBxT): ca. 117x66x77 cm (Seitenteile Optional)

Optionen – Zubehör – Details (1)



Grillkonstruktion

Die versiegelte und isolierte doppelwandige Konstruktion sorgt für überragenden Hitzeerhalt sowie konsistente Temperaturen bei jedem Wetter.



Das **Konvektionssystem** mit Lüftern (Anzahl je nach Modell) ermöglicht Konvektionsgaren und gleichmäßige Hitzezirkulation – für zartes und saftiges Fleisch.



Kerntemperatursteuerung

Eine programmierbare Kerntemperatursteuerung ist serienmäßig in der ITC enthalten und misst über einen Fühler die innere Kerntemperatur des Grillguts. Sobald die Zielkerntemperatur erreicht wurde, schalten die Grillgeräte automatisch in den niedrigsten Temperaturbereich (80°C) zurück!



Holzpellets-vorratsbehälter

Der Holzpellets-vorratsbehälter mit einer bzw. zwei separaten Kammern (je nach Modell). Sie können sich alle kulinarischen Vorlieben erfüllen, indem Sie sich eine Vielzahl von Holzpellet-Aromen mischen.

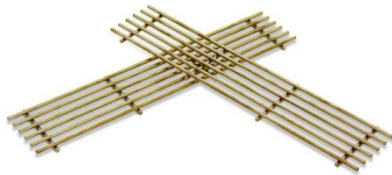


Optionen – Zubehör – Details (2)



Das **Multi-Genie-Tool** ist optimiert für alle Memphis Grills und unterstützt Sie bei:

- Reinigung der Roste
- Heben der Roste
- Abkratzen der Grillreste vom Rost & Flavorizer



Optional bekommen Sie kleine Grillroste (im Zweierset):

- 94,5 x 14 cm für das Modell ELITE
 - 63 x 14 cm für alle anderen Modelle;
- Jeweils 8 mm Ø in Edelstahl



Abdeckhaube Optional
Passend für das jeweilige Modell

Detail Ascheschubladen

Die geringe Menge entstehende Asche wird in den Ascheschubladen gesammelt und kann einfach entsorgt werden.



Einbauversion - Beispielbilder

Die Built In – Einbauvarianten der Modelle **PRO** und **ELITE** können im Innen- wie auch Aussenbereich genutzt werden und lassen Ihrem persönlichen Gestaltungsfreiraum jede Möglichkeit offen.

Gestalten Sie Ihre Grillinseln ganz nach belieben. Fragen Sie Ihren Fachhändler oder Gartenspezialisten!



Technische Daten



Alle Grills erfordern eine 230V AC 50Hz Stromversorgung.

Leistung: - max. 400 Watt Startphase

- max. 100 Watt Grillphase

Artikelnr.	Bezeichnung	Anzahl Lüfter	Förder- schnecken	Temp. Min. in °C	Temp. Max. in °C	Kerntemp- eratur- fühler	Seiten- ablage	Ø Pelletverbrauch in kg pro Stunde bei							
								80° C	90° C	120° C	200 ° C	260 ° C	316 ° C	344 ° C	370 ° C
VG0002S	Memphis Elite V2A	2	2	80	370	enthalten	enthalten								
VGB0002S	Memphis Elite V2A Einbaugrill	2	2	80	370	enthalten	optional								
VG0001S	Memphis Pro 304 V2A	2	2	80	344	enthalten	enthalten	0,14	0,16	0,25	0,52	0,77	1,07	1,27	X
VG0001S4	Memphis Pro 430 Edelstahl	2	2	80	344	enthalten	enthalten								
VGB0001S	Memphis Pro 304 V2A Einbau	2	2	80	344	enthalten	enthalten								
VGB0050S4	Memphis Advantage 430 Edelstahl mit Unterbau offen	1	1	90	316	optional	enthalten	X	0,2	0,37	0,85	1,08	1,51	X	X
VG0050S4-P	Memphis Advantage 430 Edelstahl Plus mit Unterbauschrank	1	1	90	316	optional	enthalten	X							
VG0070S4	Memphis Select 430 Edelstahl	1	1	90	260	optional	optional	X	0,21	0,38	0,85	1,14	X	X	X

Artikelnr.	Maße und Gewichte	grosser Rost BxT Gesamtmaß in cm	Anzahl Roste Groß Dm 8 mm BxT 31x44 cm	Anzahl Roste klein Ø 8 mm	Serie	Serie	Serie	Optional	Optional	Grillraum Volumen in Liter	Pellet Vorrats-behälter in kg	Anzahl Kammern für Pellets	Gewicht in kg	Gesamt Abmessung BxTxH in cm
					kleiner Rost BxT Maße in cm	Anzahl Roste klein Ø 8 mm	kleiner Rost BxT Maße in cm	Grillfläche in cm²	Grillfläche mit optionalen Rosten in cm²					
Bezeichnung														
VG0002S	Memphis Elite V2A	93 x 44	3	1	94,5 x 14	2	94,5 x 14	5445	8077	104	10,9	2	128	175 x 74 x 120
VGB0002S	Memphis Elite V2A Einbaugrill	93 x 44	3	1	94,5 x 14	2	94,5 x 14	5445	8077	104	10,9	2	100	99 x 74 x 71
VG0001S	Memphis Pro 304 V2A	62 x 44	2	1	63 x 14	2	63 x 14	3626	5381	69	7,25	2	97	144 x 74 x 120
VG0001S4	Memphis Pro 430 Edelstahl	62 x 44	2	1	63 x 14	2	63 x 14	3626	5381	69	7,25	2	97	144 x 74 x 120
VGB0001S	Memphis Pro 304 V2A Einbau	62 x 44	2	1	63 x 14	2	63 x 14	3626	5381	69	7,25	2	75	71 x 77 x 71
VGB0050S4	Memphis Advantage 430 Edelstahl mit Unterbau offen	62 x 44	2	0	-	4	63 x 14	2755	6258	69	5,45	1	73	113 x 74 x 120
VG0050S4-P	Memphis Advantage 430 Edelstahl Plus mit Unterbauschrank	62 x 44	2	0	-	2	63 x 14	2755	6258	69	5,45	1	84	113 x 74 x 120
VG0070S4	Memphis Select 430 Edelstahl	62 x 44	2	0	-	2	63 x 14	2755	4510	56	5,45	1	59	66 x 77 x 120

Grillpellets

Grillgut	Beschreibung	Gewicht kg pro Sack	Schwein	Rind	Lamm	Geflügel	Fisch	Gemüse	Backen
Eiche	Bevorzugt von Profiköchen. Weicher, runder Geschmack	15	X	X	X	X	X	X	X
Hickory	Vollmundig und rauchig. Das traditionelle Holz für amerikanisches Barbecue.	9	X	X		X		X	
Erle	Gutes und sauberes Holz zum Grillen	9	X	X	X	X	X	X	X
Mesquite	Kräftig und rauchig im Aroma. Das beste Holz für einen würzigen TexMex BBQ.	9		X		X	X	X	
Apfel	Herbes, reines Aroma	9	X	X		X			X
Kirsche	Süss-fruchtig, mit einem deutlichen Beigeschmack von Kirsche	9	X	X	X	X			X

Holzpellets sind kleine genormte Presslinge (Pellets) aus dem Rohstoff Holz. Diese können in einem speziellen Grill, dem Holzpelletgrill, an Stelle von Gas oder Holzkohle verbrannt werden und sorgen so für Hitze in dem Grill. Holzpellets verbrennen zu 99 % im Feuerraum und dabei entsteht eine sehr geringe Menge Asche. Die Holzpellets werden in einem dafür entwickelten Brenner verbrannt und liefern mit einem kleinen Volumeneinen hohen Energiewert (ca. 5kW/kg). Die heisse Luft vom Brenner und der Rauch werden in eine Grillkammer geleitet und sorgen so für ein schmackhaftes Raucharoma des Grillguts. Dank einem Vorratbehälter für die Pellets und einer vollautomatischen Pelletfördertechnik sind die Holzpelletgrills gleich bequem und einfach zu bedienen wie ein moderner Gasgrill.

Für Grillieren, Barbecue, Backen oder Räuchern empfehlen wir ausschliesslich Hartholzpellets. Diese Holzpellets enthalten 100 % reines Sägemehl aus Laubholz, verbrennen sehr effizient und geben Ihrem Grillgut ein würziges Raucharoma. Wir empfehlen Pellets aus Eiche für das Grillieren und die Aroma Hartholzpellets für BBQ, Räuchern oder Backen.

Die Hartholzpellets gibt es in verschiedenen Holzarten und sind erhältlich in 9,0 kg Säcken (Ausser Eiche 15 kg). Mit diesen Aromapellets erhalten Sie den passenden Rauchgeschmack zu jedem Grill- und BBQ-Gericht.



KONTAKT & INFORMATIONEN

SD-Import
Markus Greiner
Chalchthorenstrasse 1b
CH 8280 Kreuzlingen (Switzerland)
Phone: +41 71 68 2970
Fax: +41 71 688 2972
Mobile CH: +41 78 781 7701
Mobile DE: +49 172 690 4125
m.greiner@sd-import.com
www.sd-import.com