

Crossray®-Infrarotbrenner-Technologie

HEISSER, SCHNELLER, 40 % EFFIZIENTER & WENIGER RAUCH

Grand Hall hat vier Jahre an der Entwicklung der Crossray® Infrarotbrenner-technologie gearbeitet und diverse internationale Patente hierzu angemeldet. Im Gegensatz zu den traditionellen Brennern, die sich direkt unter der Kochzone befinden, benutzt diese Technologie Infrarotstrahlen, welche die Hitze gleichmäßig über die gesamte Kochzone verteilen. Durch den Umstand, dass sich die Brenner an den Innenseiten des Grills befinden, gehören das Aufflammen und die starke Rauchentwicklung nunmehr der Vergangenheit an. Auch sorgen die Infrarotstrahlen dafür, dass die Speisen ihre natürlichen Säfte behalten und somit zart und saftig bleiben. Darüber hinaus ist Crossray® zu 40 % effizienter als herkömmliche Brenner, da der Grill heißer wird und so schneller wirkt. Crossray® kocht mit der Intensität von Holzkohle und dem Komfort von Gas.

Ausgestattet mit dieser einzigartigen Technologie sind der T-Grill, DS-Grill, Odeon 32 und die X-Series.

