



Barbeque is our passion!







Joe's Half Barrel

Grill zum direkten Grillieren, aus massiven Stahl, mit Edelstahlrost und abnehmbaren Beinen.

Maße (L x B x H): 95 x 55 x 74 cm Produkt: **Joe's Half Barrel**
Gewicht: 42 kg Art.-Nr.: **JS-33640**
Grillfläche: 75 x 40 cm VE: **2**



Joe's Firepit

Massive Feuerstelle mit Öse für Schwenkarm.



Maße (B x H): 90 x 95 cm
Produkt: **Joe's Firepit**
Art.-Nr.: **JS-33610**
VE: **2**



Firepit Zubehör auf Seite 14

Joe's Campfire

Bereiten Sie Ihre Speisen ganz im Stil der alten Wild West Tradition zu oder nutzen Sie den Campfire einfach als Feuerstelle. Joe's Barbecue bietet den Campfire, mit Schwenkarm für den Chili- oder Bohnen-Topf und einen verstellbaren Grillrost aus Edelstahl.



Maße (B x H): 70 x 85 cm Produkt: **Joe's Campfire**
Gewicht: 42 kg Art.-Nr.: **JS-33600**
Grillfläche: Ø ca. 50 cm VE: **2**





Little Joe

Der kleinste Joe's Barbeque Smoker® für das direkte Grillieren und zum Räuchern, aus massivem Stahl. Mit dem bewährten Lüftungssystem gelingt jedes Grillgut.

Maße (L x B x H): 80 x 55 x 109 cm Produkt: **Little Joe**
Gewicht: 45 kg Art.-Nr.: **JS-33655**
Grillfläche: 40 x 40 cm VE: 2



Einfache Montage
nach Anleitung



Sloppy Joe

Sie benötigen Platz für einige Hamburger mehr ... dann ist der Sloppy Joe genau das Richtige. In bewährter Qualität gefertigt, hält der massive Stahl die Hitze enorm konstant. Inklusive Thermometerport, Fettablauf und Edelstahlrosten. Thermometer und Frontablage als Zubehör erhältlich.

Maße (L x B x H): 115 x 55 x 145 cm Produkt: **Sloppy Joe**
Gewicht: 85 kg Art.-Nr.: **JS-33650**
Grillfläche: 70 x 40 cm VE: 2



Dazu:
Produkt: **Frontablage**
Art.-Nr.: **JS-33760**
VE: 1

Thermometer
JS-3000
1



Einfache Montage
nach Anleitung

JOE's Barbeque Smoker® Silver Edition

Die Einstelger unter den Joe's Barbeque Smoker®, aus massivem 5,2 mm Stahl gefertigt, inkl. Edelstahlrosten mit einer Stabstärke von 5 mm, massivem Feuerrost und Edelstahlthermometer.

Funktionsschema



Einfache Montage
nach Anleitung

16" Tradition

Barbeque Einstelgergerät mit einer Stahlstärke von 5,2 mm, inkl. Edelstahlrosten in der Garkammer (5 mm), Frontablage sowie Bodenablage und Schürhaken.

Maße (L x B x H): 150 x 80 x 145 cm
Gewicht: 110 kg
Grillfläche: 70 x 39 cm

Produkt: 16" Tradition
Art.-Nr.: JS-33750
VE: 2



0 012345 678903



Einfache Montage
nach Anleitung

16" Classic mit Kochplatte

Der 16" Classic bietet die selben Ausstattungsmerkmale wie der 16" Tradition, zusätzlich mit einer Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und Grillrosten in der Feuerbox.

Maße (L x B x H): 150 x 80 x 145 cm
Gewicht: 120 kg
Grillfläche: 70 x 39 cm (Garkammer)
35 x 39 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Classic
Art.-Nr.: JS-33751
VE: 1



0 012345 678903



16" Texas Classic

16" Texas Classic, die verlängerte und komplett verschweißte Version des 16" Classic mit zusätzlicher Frontablage an der Feuerbox.

Maße (L x B x H): 195 x 85 x 147 cm
Gewicht: 170 kg
Grillfläche: 100 x 40 cm (Garkammer)
40 x 40 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Texas Classic
Art.-Nr.: JS-33752
VE: 1



0 012345 678903



JOE's Barbeque Smoker® Das Original

2-Kammer-System

Diese Linie von Joe's Barbeque Smoker® ist das Resultat dessen, was wir in vielen Jahren der Zusammenarbeit mit Grill Teams, BBQ Fans sowie Catering-Profis gelernt haben. Wir erfinden aus 1. Hand, was funktioniert und was nicht. Die Verarbeitung aller Joe's Barbeque Smoker® ist perfekt. Ein Höchstmaß an Funktionalität zeichnet das Produkt aus. Die sorgfältige Herstellung aus Stahlrohr mit einer Original-Wandstärke von 1/4" (6,35 mm) garantiert eine enorm lange Lebensdauer und Haltbarkeit.

Das Besondere am Joe's Barbeque Smoker® ist das raffinierte Zwei-Kammer-System, das die schonenden Garzeiten ermöglicht. Bei Temperaturen von 90 bis 130°C wird das Grillgut indirekt über längere Zeit gegart, kein herabtropfendes Fett gelangt mehr in die Glut und verbrennt - gesundes Grillvergnügen für die ganze Familie. Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Produktüberblick der Joe's Barbeque Smoker®. Gerne fertigen wir Ihren Joe's Barbeque Smoker® nach Ihren Wünschen.

Funktionsschema



Einsteck-Montage
nach Anleitung

16" Wild West inkl. Front- & Bodenablage

Barbeque Smoker auf höchstem Qualitätsniveau! Grillen, indirekt Grillieren, Barbequen, Räuchern und Kochen ist mit diesem Grillsystem möglich. Die Befuerung erfolgt mit Buchen-/Fruchthölzern oder Holzkohle. Stahlverarbeitung aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr.

Maße (L x B x H): 150 x 80 x 145 cm
Gewicht: 140 kg
Grillfläche: 70 x 39 cm (Garkammer)
35 x 39 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Wild West
Art.-Nr.: JS-33910
VE: 1

Grillrost optional
Art.-Nr.: JS-2902
VE: 2



Einsteck-Montage
nach Anleitung

16" Special

Das meistverkaufte Modell für Sie und Ihren Garten! Alles, was Sie sich wünschen wird mit diesem perfekten und schönen Barbeque Smoker geliefert. Mit Frontablage, Thermometer, massiven Wild West Metallrädern, Kochplatte auf der Feuerbox, Ablage für das Holz, Öse für Schwenkarm und vielem mehr.

Maße (L x B x H): 150 x 80 x 145 cm
Gewicht: 140 kg
Grillfläche: 70 x 39 cm (Garkammer)
35 x 39 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Joe's Special
Art.-Nr.: JS-33900
VE: 1



16" Longhorn

Die verlängerte Ausführung des beliebten Joe's Special mit größerer Grillfläche und Feuerbox, bietet mehr Raum für Speisen und Beilagen. Zusätzlich besitzt diese festverschweißte Version zwei Frontablagen und eine größere Ablage für das Brennholz.

Maße (L x B x H): 195 x 85 x 147 cm
Gewicht: 200 kg
Grillfläche: 100 x 40 cm (Garkammer)
40 x 40 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Longhorn
Art.-Nr.: JS-33950
VE: 1



Schneidebrett mit Logo

Massives Schneidebrett mit Logo und Fettrinne. Ideal für Joe's Barbeque Smoker®

Maße (L x B x H): 62 x 33 x 2,5 cm
Produkt: **Massives Schneidebrett**
Art.-Nr.: **JS-2815**
VE: 1



Seitentisch

Dieser solide Seitentisch für alle Joe's Barbeque Smoker erweitert ihre Arbeits-/ Ablagefläche durch einfaches Anhängen. Stahlgestell pulverbeschichtet mit massiver Holzplatte (80 x 45 cm)

Produkt: **Joe's Seiten-Arbeits-tisch**
(mit massiver Holzplatte für 16" Tradition, Classic, Joe's Special)
Art.-Nr.: **JS-2821**
VE: 1



Joe's Seiten-Arbeits-tisch (o.Abb.)
(mit massiver Holzplatte für Longhorn und Chuckwagon)
Art.-Nr.: **JS-2822**
VE: 1



Edelstahlarbeitsfläche

Joe's Edelstahlarbeitsfläche für Seitenarbeits-tisch, universell mit Ausschnitt für GN 1/1-Schale.

Produkt: **Edelstahlarbeitsfläche**
(mit massiver Holzplatte für 16" Tradition, Classic, Joe's Special)
Art.-Nr.: **JS-2801**
VE: 1



Cutting Board

Professionelles Zerlegebrett aus Kunststoff zur Verwendung mit 1/1-GN Schalen. Durch die große Öffnung an der Seite des Brettes lassen sich Schnittreste und Abfälle einfach entsorgen.

Produkt: **Cutting Board**
Art.-Nr.: **JS-2802**
VE: 1



Edelstahlschale

Joe's Edelstahlschale GN 1/1 Tiefe 65mm

Produkt: **Joe's Edelstahlschale**
Art.-Nr.: **JS-2803**
VE: 1



Chuckwagon Dinner Bell

Hiermit rufen Sie alle Ihre Lieben zum Essen - aber Vorsicht - gleichzeitig auch Ihre Nachbarn.

Produkt: **Chuckwagon Dinner Bell**
Art.-Nr.: **JS-2817**
VE: 1



Warmhalterost

Joe's Warmhalterost aus Edelstahl, 23,5 x 23 cm.

Produkt: **Joe's Warmhalterost**
Art.-Nr.: **JS-2809**
VE: 1



Joe's Woodplace

Zur Lagerung Ihres Kamin- und Brennholzes. Extra massive Ausführung.

Produkt: **Joe's Woodplace**
Art.-Nr.: **JS-2810**
VE: 1



JOE's Barbeque Smoker® Abdeckhauben

Wer einen lauren Smoker sein Eigen nennt, möchte meist auch den Wert erhalten und ihn deshalb vor Witterungseinflüssen schützen. Schnee, Regen und Sonne machen dem Smoker zwar nichts aus, eine Schutzhaube bietet sich trotzdem an. Es ist wie mit einem Auto, es fährt immer, egal ob es draußen steht oder in der Garage.



Die Abdeckhauben müssen atmungsaktiv sein, um Steam-Burst zu vermeiden, gleichzeitig natürlich abwaschbar, wasserfest und UV-stabil. Von Vorteil ist eine genaue Passform, dadurch kann man in wenigen Augenblicken seinen Smoker sauber und ordentlich verpacken.



Abdeckhaube für 16" Chuckwagon

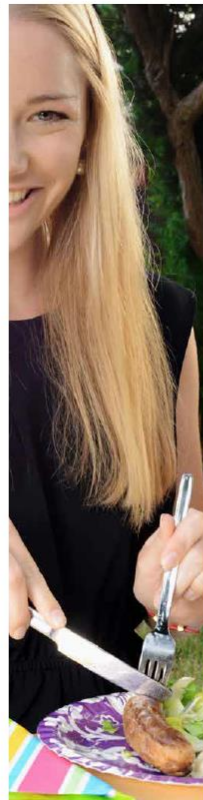
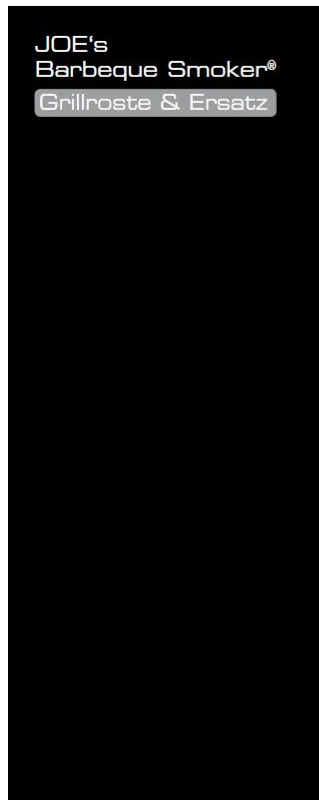
Abdeckhauben

Produkt: **Joe's Barbeque Smoker® Abdeckhauben**

Für 16" Special/Classic/Tradition
Für 16" Longhorn/Texas Classic
Für 16" Chuckwagon
Für 20" Championship Longhorn
Für 24" Chuckwagon/Catering
Für 24" Extended Catering
Für 24" Extended Body (Trailer)

Art.-Nr.: **JS-2813** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2811** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2814** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2825** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2826** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2827** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2828** VE: 1
Art.-Nr.: **JS-2828** VE: 1





Edelstahl Grillrost Tradition/Special/Longhorn

Für die Garkammer

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für 16" Tradition/Classic/Special Art.-Nr.: **J5-2901** VE: 2
für 16" Longhorn/Texas Classic Art.-Nr.: **J5-2903** VE: 3

Für die Feuerbox

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für Feuerbox 16" Classic/Special Art.-Nr.: **J5-2902** VE: 2
für Feuerbox 16" Longhorn Art.-Nr.: **J5-2904** VE: 2



Abbildung Grillrost Edelstahl für 16" Tradition/Classic/Special



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



Abbildung Grillrost Edelstahl für Feuerbox 16" Chuckwagon

Edelstahl Grillrost Chuckwagon/CC-Longhorn

Für die Garkammer

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für 16" Chuckwagon Art.-Nr.: **J5-2905** VE: 3
für 16" Chuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **J5-2907** VE: 5
für 20" Championship Longhorn Art.-Nr.: **J5-2910** VE: 5
für 20" Chuckwagon Art.-Nr.: **J5-2911** VE: 5
für 20" Chuckwagon (Rund) Art.-Nr.: **J5-2912** VE: 5

Für die Feuerbox

Produkt: **Grillrost Edelstahl**
für Feuerbox 16" Chuckwagon Art.-Nr.: **J5-2906** VE: 2



Abbildung Grillrost Edelstahl rund



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



Feuer-/Ascherost

J5-2921 bis J5-2924 mit 16 mm Stäben

Produkt: **Feuerrost**

für 16" Tradition/Classic/Special (Abb.) Art.-Nr.: **J5-2920** VE: 1
für 16" Longhorn (16 mm Stäbe) Art.-Nr.: **J5-2921** VE: 1
für 16" Chuckwagon (16 mm Stäbe) Art.-Nr.: **J5-2922** VE: 1
für 20" Longhorn/Chuckwagon Art.-Nr.: **J5-2923** VE: 1
für 24" Chuckwagon Cat/Extended Art.-Nr.: **J5-2924** VE: 1



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



0 012345 678905



Topfkübel

Topfkübel, verzinkt 15 Liter

Produkt: **Topfkübel**
Art.-Nr.: **J5-2824**
VE: 1



0 012345 678905

Farbspray

Joe's Barbecue Smoker® Farbspray, schwarz, 400 ml, temperaturbeständig bis 800 °C

Produkt: **Joe's Barbecue Smoker® Farbspray**
Art.-Nr.: **J5-4000**
VE: 6



0 012345 678905



Schürhaken

Schürhaken lang, massive Ausführung 8 mm

Produkt: **Schürhaken lang**
Art.-Nr.: **J5-2812**
VE: 1



0 012345 678905

Ersatzholzgriffe

Sind die Holzgriffe an Ihrem Joe's Barbecue Smoker® verwittert oder verbrannt - kein Problem. Unsere massiven Holzgriffe gibt es jetzt als Ersatz, inklusive Edelstahl - Befestigungskappen.

Produkt: **Holzgriffe lang (Paar)** (o.Abb.)
Art.-Nr.: **J5-33619**
VE: 1

Produkt: **Holzgriffe kurz für Chuckwagon (Paar)**
Art.-Nr.: **J5-33620**
VE: 1



0 012345 678905



0 012345 678905



Gummilauffläche

Gummilauffläche (Paar) für 16" Räder, Breite 7 cm

Produkt: **Gummilauffläche (Paar)**
Art.-Nr.: **J5-2823**
VE: 1



0 012345 678905



20" Texas Classic

20" Texas Classic, die verlängerte und komplett verschweißte Version des 16" Classic mit zusätzlicher Frontablage an der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	195 x 85 x 180 cm	Produkt:	20" Texas Classic
Gewicht:	240 kg	Art.-Nr.:	JS-33753
Grillfläche:	98 x 48,5 cm (Garkammer)	VE:	1
	48 x 48,5 cm (Feuerbox)		



20" Championship Longhorn

Die XXL Version des Longhorn mit einer extra großen Grillfläche von 130 cm und einem Rohrdurchmesser von 20" bietet er eine Menge Platz. Das Kontergewicht erleichtert das Öffnen des großen Garkammer Deckels, bestückt mit zwei Thermometern und extra großen Griffhaltern an der Feuerbox.

Maße (L x B x H):	215 x 95 x 190 cm	Produkt:	20" Championship Longhorn
Gewicht:	265 kg	Art.-Nr.:	JS-33955
Grillfläche:	130 x 50 cm (Garkammer)	VE:	1
	60 x 50 cm (Feuerbox)		



JOE's Barbeque Smoker®
Das Original

Chuckwagon Modelle

Das Multitalent unter den Joe's Barbeque Smoker® mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhalte-kammer bietet er genügend Raum für größere Gesellschaften. Mit dem Chuckwagon® können Sie entweder viele Portionen einer Speise zubereiten, gleichzeitig unterschiedlichste Speisen mit verschiedenen Temperaturen zubereiten oder warm halten. Die große Feuerbox ermöglicht Ihnen eine feine Steuerung der Hitze. Garen Sie z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Backwaren gleichzeitig – und dazu noch ein fruchtiges Dessert!

Funktionsschema
für alle Modelle mit Warmhalte-kammer

Die Hitze und der Rauch verteilen sich gleichmäßig in den Garkammern.

Die durch das Feuer erzeugte Hitze und der Rauch ziehen in die Garkammern.

Luft-einlass

Feuerbox

6,35 MM STAHLROHR



16" CHUCKWAGON®

Mit seiner zusätzlichen senkrechten Gar-/Warmhalte-kammer bietet er genügend Raum für größere Gesellschaften. Die große Feuerbox ermöglicht Ihnen eine feine Steuerung der Hitze.

Maße (L x B x H):	200 x 90 x 200 cm	Produkt:	16" Chuckwagon®
Gewicht:	260 kg	Art.-Nr.:	JS-33800
Grillfläche:	100 x 40 cm (Garkammer)	VE:	1
	50 x 40 cm (Feuerbox)		
	+ 5 Rundroste mit Ø 40 cm		





20" CHUCKWAGON®

Der 20" Chuckwagon® ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Ob im Biergarten, beim Catering oder auch für private Feste bietet der 20" Chuckwagon® ausreichend Platz. Aufgrund seiner Gar- und Räucherkammer können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten.

Maße (L x B x H): 215 x 90 x 215 cm
Gewicht: 260 kg
Grillfläche: 100 x 50 cm (Gar-kammer)
40 x 50 cm (Feuerbox)
+ 5 Rundroste mit Ø 50 cm

Produkt: 20" Chuckwagon®
Art.-Nr.: JS-33820
VE: 1



JOE's Barbeque Smoker®

Auch für die gewerbliche Nutzung geeignet!



JOE's Barbeque Smoker® Das Original

Catering Modelle

Ab einer Größe von 20 Zoll gibt es in der Smoker-Familie eine zusätzliche Besonderheit: das Catering-System. Dieses spezielle System zur Luftsteuerung, das dazu dient, die Temperatur in den Garbereichen (Pi und Stack) gleichmäßig zu halten, ist, wie der Namenszusatz „Catering“ schon sagt, für große Mengen Fleisch konzipiert.

Von außen nur am Griff des Schiebers zu erkennen, liegen die entscheidenden Komponenten des Systems im Inneren verborgen.

Funktionsschema

Für alle Modelle mit Warmhalte-kammer



20" CHUCKWAGON® Catering

Der 20" Chuckwagon® ist sehr gut für den Einsatz im gewerblichen Bereich geeignet. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem und seiner Gar- und Räucher-kammer können Sie verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. Mit einmaligem Hitzeverteilungssystem.

Maße (L x B x H): 215 x 90 x 215 cm
Gewicht: 360 kg
Grillfläche: 100 x 50 cm (Gar-kammer)
40 x 50 cm (Feuerbox)
+ 5 Rundroste mit Ø 50 cm

Produkt: 20" Chuckwagon® Catering
Art.-Nr.: JS-33821
VE: 1





24" CHUCKWAGON® Catering

Solide Stahlverarbeitung aus 6,35 mm starkem Stahlrohr, einmaliges Hitzeverteilungssystem mit Grillin Box und Konvektionsrohr. Sandgestrahlt und mit einer 850 °C hitzebeständigen Farbe beschichtet. Gegengewicht am Garkammerdeckel für leichtes Öffnen des Deckels. Ideale Temperaturkontrolle durch Dual Damping System, Edelstahlthermometer an Gar- und Räucherbox.

Maße (L x B x H): 240 x 100 x 235 cm
Gewicht: 650 kg
Grillfläche: 165 x 60 cm
40 x 60 cm (Feuerbox)
+ 5 Rundrost mit Ø 60 cm

Produkt: 24" Chuckwagon® Catering
Art.-Nr.: JS-33824
VE: 1

Bitte Lieferzeit erfragen!



0 012345 678905



24" Extended Catering Smoker

Ausgestattet mit doppelter Garkammertür und Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H): 310 x 100 x 230 cm
Gewicht: 695 kg
Grillfläche: 170 x 59 cm (Garkammer)
60 x 59 cm (Feuerbox)
+ 4 Rundrost mit Ø 59 cm

Produkt: 24" Extended Catering Smoker
Art.-Nr.: JS-33825
VE: 1

Bitte Lieferzeit erfragen!



0 012345 678905

JOE's Barbeque Smoker®

Reverse Flow System

Ins Deutsche übersetzt bedeutet „Reverse Flow“ so viel wie Rückfluss. Und wenn bei einem Smoker von Fluss oder Fließen die Rede ist, dann ist damit immer der Luftfluss gemeint. Das Reverseflowsystem leitet die heiße Luft also rückwärts durch den Pit, zurück in Richtung Feuerbox.

Funktionsschema

Labels: Rauchabzug, Garkammer, Feuerbox, Luftfluss.

Hitze und Rauch strömen unter der massiven Feuer-Platte bis zum Ende der Garkammer entlang und steigen dann nach oben. Sie verhalten sich gleichmäßig und erwärmen rechts aus dem Kamin.

Besonderheit:

Ähnlich wie bei einer Convection-Platte wird auch hier der Flammeneinschlag von Feuerbox zu Pit mit einer massiven Stahlplatte unterbunden.



Kamin umstecken möglich!

16" Reverse Flow Smoker

Der Reverse Flow ist im Prinzip auch ein 16" Longhorn. Zum Reverse Flow macht ihn die Art des Rückflusses im Pit. Der Abzug befindet sich nicht wie sonst auf der zur Feuerbox gegenüberliegenden Seite, sondern rechts vom Pit. Der Smoker lässt sich dadurch auf zwei Arten nutzen, einmal als „normaler“ Smoker mit Abzug links oder eben mit Abzug auf der rechten Seite als Reverse Flow Smoker.

Maße (L x B x H): 195 x 85 x 147 cm
Gewicht: 210 kg
Grillfläche: 100 x 40 cm (Garkammer)
48 x 40 cm (Feuerbox)

Produkt: 16" Reverse Flow Smoker
Art.-Nr.: JS-33951
VE: 1



0 012345 678905

JOE's Barbeque Smoker® - Trailer

Joe's Barbeque Smoker® Trailer sind solide verarbeitet und speziell für den gewerblichen Einsatz gefertigt. Sie bieten ein Höchstmaß an innovativer Funktionalität, Mobilität und ausgefallenem Design. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung – gerne helfen wir Ihnen Joe's Barbeque Smoker® Trailer entsprechend Ihren Anforderungen.

Besonderheit:

- aus 6,35 mm dickwandigem Stahlrohr, alle Brennteile in 6 mm Stahl
- ausgestattet mit dem einzigartigen Joe's Barbeque Smoker® Hitzeverteilungssystem, mit Grilling Box und Hitzeverleitungsrohre. Problemlose Steuerung der Temperatur im ganzen Smoker.
- Garkammerdeckel mit Konturgewicht
- Zweite Rostebene in der Garkammer
- Komplettausstattung aller Kammern mit Edelstahlrosten
- Extra große Frontablagen an der Garkammer und Feuerbox
- Senkrechte Warmhaltekommer ausgestattet mit 4 Rundrosten
- Joe's Original Edelstahlthermometer
- Kochplatte auf dem Feuerboxdeckel und Öse für Schwenkarm
- Abschließbare Feuerbox, Garkammer- und Warmhaltekommer-Deckel

Merkmale:

- Tempo 800 Vorbereitung
- Inklusive TÜV Gutachten zur Erlangung der Betriebserlaubnis



20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer

Der 20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer bietet den optimalen Einstieg.

Maße (L x B x H): 425 x 165 x 215 cm
 Gewicht: 600 kg
 zul. Gesamtgewicht: 900 kg
 Grillfläche: 100 x 50 cm cm
 + 4 Rundroste mit Ø 50 cm

Produkt: 20" Chuckwagon Catering Smoker Trailer
 Art.-Nr.: JS-20SMT
 VE: 1



24" Chuckwagon® Catering Smoker Trailer

Ausgestattet mit Catering-Einsatz, inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 4 Rostebenen in der Warmhaltekommer.

Maße (L x B x H): 434 x 165 x 245 cm
 Gewicht: 915 kg
 zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
 Grillfläche: 165 x 60 cm + 2 Rostebene (Garkammer)
 50 x 60 cm (Feuerbox)
 + 4 Rundroste mit Ø 60 cm (Warmhaltekommer)

Produkt: 24" Chuckwagon Catering Smoker Trailer
 Art.-Nr.: JS-24SMT
 VE: 1



24" Extended Catering Smoker Trailer

Ausgestattet mit doppelter Garkammertür und Catering-Einsatz, inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H): 515 x 163 x 245 cm
 Gewicht: 915 kg
 zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
 Grillfläche: 170 x 59 cm (Garkammer)
 60 x 59 cm (Feuerbox)
 + 4 Rundroste mit Ø 59 cm (Warmhaltekommer)

Produkt: 24" Extended Catering Smoker Trailer
 Art.-Nr.: JS-24EXSMT
 VE: 1



**Der Profi Smoker
für Veranstaltungen
und Stadtfeste**



30" Extended Catering Smoker Trailer

mit Doppelachse

Ausgestattet mit doppelter Garkammer für und Catering-Einsatz. Inkl. Hitzeverteilungssystem, Grilling Box, zweiter Rostebene und 3 Rostebenen in der Rauchkammer.

Maße (L x B x H): 502 x 163 x 245 cm
Gewicht: 975 kg
zul. Gesamtgewicht: 1300 kg
Grillfläche: 175 x 60 cm + 2. Rostebene
160 x 24 cm
50 x 60 cm (Feuerbox)
+ 4 Rundroste mit Ø 60 cm (Warmhaltekommer)

Produkt: 30" Extended Catering Smoker Trailer
Art.-Nr.: JS-30EXSMT
VE: 1



0 012345 678905



30" Extended Catering Smoker Trailer geschlossen



24" Triple Door Championship Train Trailer

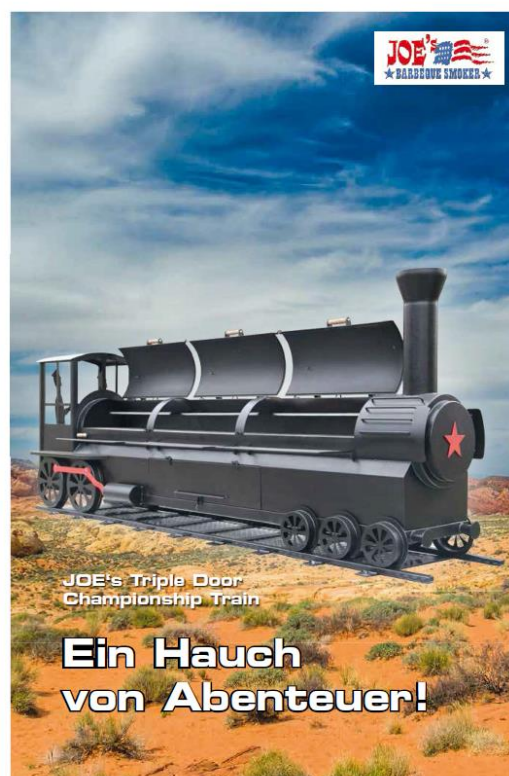
CUSTOM MADE

Der Championship Train Trailer besticht mit seiner besonderen Optik im Stil einer alten Western-Lokomotive ist er ein echter Hingucker. Dieses Prachtexemplar ist mit dreifacher Garkammer und geschlossener Feuerbox. Inkl. Catering System ausgestattet. Nur auf Sonderbestellung!

Produkt: 24" Triple Door Championship Train Trailer
Art.-Nr.: JS-33826
VE: 1



0 012345 678905



JOE'S BBQ SMOKER - PRODUKTÜBERSICHT

MODELL	5,2 mm Stahlplatte				6,35 mm dickwandiges Stahlrohr										
	16" TRADITION	16" CLASSIC	16" TEXAS CLASSIC	20" TEXAS CLASSIC	16" WILD WEST	16" SPECIAL	16" LONGHORN	16" CHUCKWAGON	16" REVERSE FLOW	16" CHAMPION-SHIP LONGHORN	20" CHUCKWAGON	20" CHUCKWAGON CATERING	24" CHUCKWAGON CATERING	24" EXTENDED CATERING	24" EXTENDED CATERING TRAILER*
Art.-Nr.	J5-33750	J5-33751	J5-33752	J5-33753	J5-33910	J5-33900	J5-33950	J5-33800	J5-33951	J5-33955	J5-33820	J5-33821	J5-33824	J5-33825	J5-24EX5MT
Grillfläche max.															
Garkammer (B x T)	70 x 39 cm	70 x 39 cm	100 x 40 cm	98 x 48,5 cm	70 x 39 cm	70 x 39 cm	100 x 40 cm	100 x 40 cm	100 x 40 cm	130 x 50 cm	100 x 50 cm	100 x 50 cm	165 x 60 cm	170 x 59 cm	170 x 59 cm
Feuerbox (B x T)		35 x 39 cm	40 x 40 cm	48 x 48,5 cm	35 x 39 cm	35 x 39 cm	40 x 40 cm	50 x 40 cm	48 x 40 cm	60 x 50 cm	40 x 50 cm	40 x 50 cm	40 x 60 cm	60 x 59 cm	60 x 59 cm
Senkrechte Rauch-/Wärmehaushälter								5 x Ø 40 cm			5 x Ø 50 cm	5 x Ø 50 cm	5 x Ø 40 cm	4 x Ø 59 cm	4 x Ø 59 cm
Abmessungen / Gewicht															
L x B x H	150 x 80 x 145 cm	150 x 80 x 145 cm	195 x 85 x 147 cm	195 x 85 x 180 cm	150 x 80 x 145 cm	150 x 80 x 145 cm	195 x 85 x 147 cm	200 x 90 x 200 cm	195 x 85 x 147 cm	215 x 95 x 190 cm	215 x 90 x 215 cm	215 x 90 x 215 cm	240 x 100 x 215 cm	310 x 100 x 230 cm	515 x 163 x 245 cm
Rohrdurchmesser	16" (406 mm)	16" (406 mm)	16" (406 mm)	20" (508 mm)	16" (406 mm)	16" (406 mm)	16" (406 mm)	16" (406 mm)	16" (406 mm)	20" (508 mm)	20" (508 mm)	20" (508 mm)	24" (610 mm)	24" (610 mm)	24" (610 mm)
Gewicht	110 kg	130 kg	170 kg	240 kg	140 kg	160 kg	200 kg	260 kg	210 kg	265 kg	260 kg	360 kg	600 kg	695 kg	975 kg
Material															
Grillkorpus	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	5,2 mm Stahl	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr	6,35 mm Stahlrohr
Grillrost Edelstahl	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Feuerrost Stahl	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Ablagflächen	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall	Streckmetall
Untergestell	montiert	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	montiert	montiert	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt	fest verschweißt
Räder Ø	16"	16"	16"	20"	16"	16"	16"	16"	16"	20"	20"	20"	24"	24"	24"
Griffhalter (Stahlblech)	5 mm	5 mm	5 mm	5 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm	6 mm
Ausstattung															
Grillrost	GK	GK / FB	GK / FB	GK / FB	GK	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	GK / FB	GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB	RR / GK / FB
Feuerrost	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
Edelstahl-Thermometer	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2	3	3
Frontablage	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
Bodenablage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x
Kochplatte	x	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schwenkarmhalterung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Schürhaken/Ascheschieber	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kartomatte (Laibe)	125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm			125 x 53 x 63 cm	125 x 53 x 63 cm									
EAN Code	42 500 331 003 21	42 500 331 012 05	42 500 331 012 12	42 500 331 023 87	42 500 331 017 48	42 500 331 003 45	42 500 331 007 34	42 500 331 006 80	42 500 331 017 38	42 500 331 021 03	42 500 331 006 97	42 500 331 007 03	42 500 331 007 10	42 500 331 021 10	42 500 331 006 04
Katalogseite	Seite 23	Seite 24	Seite 25	Seite 30	Seite 27	Seite 28	Seite 29	Seite 33	Seite 41	Seite 31	Seite 34	Seite 37	Seite 38	Seite 39	Seite 45

* Ausstattungsgegenstände sind separat zu bestellen. Informationen auf Anfrage.