

FAQs

(also Fragen, die wir immer wieder gestellt bekommen):

Was für ein Brenner ist verbaut?

Ein Keramik- Gasbrenner mit bis zu 4.2KW Heizleistung (abhängig von der Gasart). Das in Deutschland am meisten verbreitete Gas (Propan) bringt eine Heizleistung von 3,5kW, der Grill wurde aber auch mit Propan/Butan- Gemisch (teilweise in Österreich/Schweiz eingesetzt) vom TÜV abgenommen. Der Brenner, der Betrieb über Kopf, die thermische Isolierung der Regeleinheit, die Abgasentwicklung u.v.m. sind vom TÜV überprüft und gemessen worden. Es handelt sich um einen Brenner, der in der von uns durchgeführten Bauweise für den Überkopfbetrieb in einem Steakgrill zertifiziert wurde. Daher ist es völlig unerheblich, aus welcher Fabrik die Komponenten kommen, da viel entscheidender ist, dass sie in der richtigen Art und Weise verbaut werden.

Aussagen im Internet, bestimmt Brenner seien nicht für den „Überkopfbetrieb zugelassen“ stimmen nur insoweit, dass der Heizstrahler nicht unverändert einfach umgedreht werden darf. Das heißt aber nicht, dass man die Komponenten nicht für einen 800°C-Grill einsetzen kann, wenn man entsprechende Anpassungen vornimmt.

Ist das ein Eigenbau?

Wir sind ein Maschinenbauunternehmen, das den Grill selber entworfen hat und die Geräte hier in Deutschland fertigt. Unser Unternehmen ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert. Insofern ist das Gerät ein Eigenbau, aber eben ein professioneller. Grundsätzlich ist ja jedes Gerät ein Eigenbau, wenn man es nicht im Auftrag bei Dritten hat fertigen lassen.

Wie ist der Brenner abgedichtet?

Mit einer umlaufenden Glasfaserkordel

Lässt sich das Gerät gut reinigen?

Wir haben beim Design darauf geachtet, dass (anders als bei anderen Herstellern) kein Schmutz zwischen Innen- und Außenwand gelangen kann. Die Innenwand hat nur zwei kleine Löcher, an denen die Schienen für den Rost befestigt werden. Somit lassen sich die Schienen leicht entfernen und reinigen. Die Innenwand ist glatt ohne Öffnungen und daher auch leichter sauber zu halten.

Der Fuß ist leicht abnehmbar und kann in die Spülmaschine gesteckt werden. Dadurch ist der Innenraum komplett leicht zugänglich.

Was ist beim Gerät dabei (Lieferumfang)?

Der Grill kommt in der Grundausstattung mit einem Rost, einer Tropfschale, Gasregler und 0.4m Schlauch, einem Griff für den Rost und einer großen Schachtel Kaminstreichhölzer. Um Loszulegen wird nur noch eine Gasflasche benötigt.

Als Zubehör oder in den Bundlen können weiter Roste und Schalen, Stabfeuerzeuge, Grillhandschuhe und Grillreiniger erworben werden.

Schafft der Grill auch 800°C?

Ja, ohne Probleme. Sowohl die Einzelbox, als auch die TWIN schaffen deutlich über 800 °C.

Ist das Gerät ein Nachbau vom B...?

Nein, wir haben uns unsere eigenen Gedanken gemacht. Die Größe des Garraums ergibt sich aus der Größe der am Markt verfügbaren Brenner und der Abtropfschale (genormte Behälter). Somit sind natürlich Ähnlichkeiten zwischen allen Wettbewerbern nicht zu vermeiden. Wir haben uns jedoch für ein leicht zu reinigendes Schienensystem (mit zwei Schrauben zu entfernen) und ein komplettes Edelstahlgehäuse entschieden. Das gesamte Gehäuse des Grills ist aus edlem gebürstetem Edelstahl gefertigt, der Gasregler ist, anders als bei vielen Wettbewerbern, mit einer Abdeckung geschützt.

Hat das Gerät eine Prüfung etc. durchlaufen?

Das Gerät hat ein CE- Kennzeichen, das sicherstellt, dass beim Design geltende europäische Normen zugrunde gelegt wurden, eine Gefährdungsanalyse gemacht wurde u.v.m. Es wurde also dafür gesorgt, dass von dem Gerät keine unnötige Gefahr ausgeht. Wir haben am Markt Geräte gesehen, insbesondere von Bastlern, die (sicherlich aus Kostengründen) z.B. nicht doppelwandig sind. Hier mahnen wir zur Vorsicht. Wir reden von einem Grill, der 800°C heiß werden soll! Eine einwandige Konstruktion ist sicherlich nicht besonders gut geeignet, den Benutzer zu schützen.

Die BEEFBOX wurde vom TÜV Rheinland einer Baumusterprüfung unterzogen und zertifiziert. Ebenso wurde unser Betrieb vom TÜV inspiziert und die Montage- und Prüfplätze für die Geräte abgenommen.

Zudem ist PROTeUS ein nach DIN ISO 9001 zertifiziertes Unternehmen und unterwirft sich einem strengen Qualitätsmanagementsystem.

Kann man den Grill auch ansehen und / oder abholen?

Innerhalb unserer normalen Arbeitszeiten ist das nach Absprache möglich. Wir sind ein Maschinenbauunternehmen, und es sind immer Mitarbeiter vor Ort. Wir haben aber kein Ladenlokal oder einen „Werksverkauf“ mit geregelten Öffnungszeiten. Um sicherzustellen, dass ein Mitarbeiter für eine Beratung zur Verfügung steht, ist eine Terminvereinbarung sinnvoll.

Wie lange ist die Garantie?

Entsprechend den gesetzlichen Vorgaben geben wir eine Garantie von 6 Monaten und eine Gewährleistung von 24 Monaten.

Warum ist das Gerät so viel preiswerter als das Gerät Bxxxxxx?

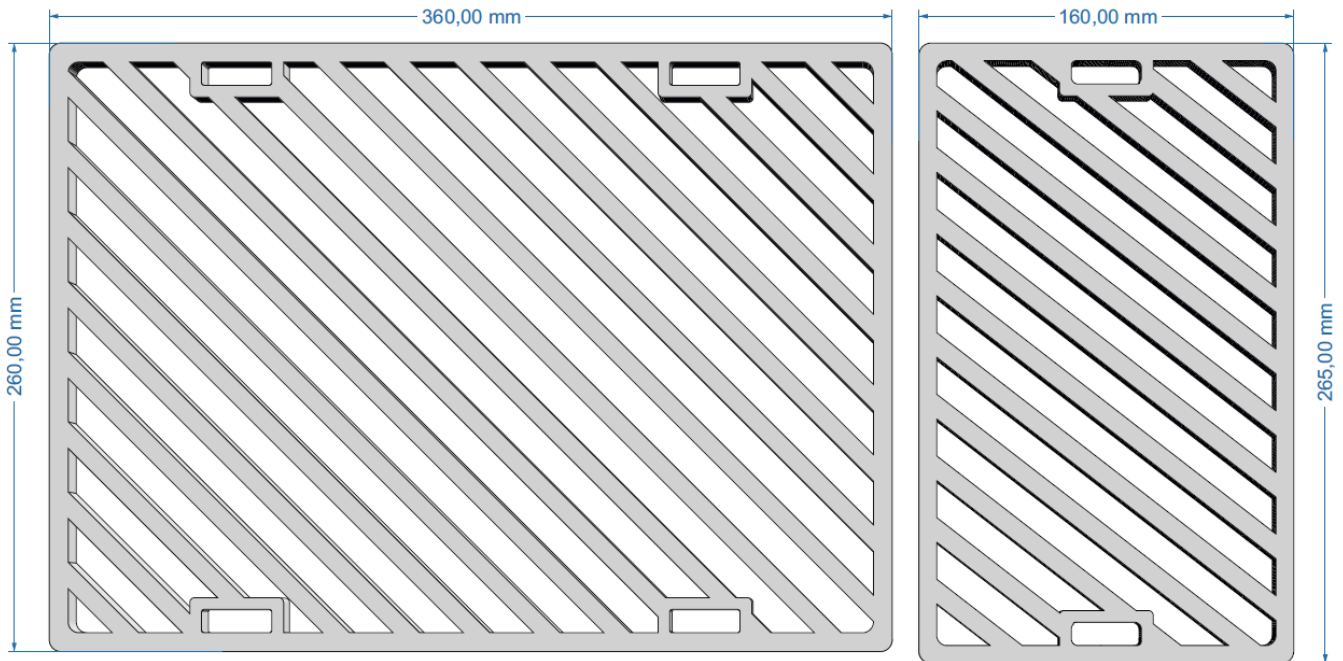
Dafür gibt es im Wesentlichen zwei Gründe:

1. Wir beliefern keine Zwischenhändler. Bei den Rabattvorstellungen, die ein Händler hat, müssten wir die Listenpreise deutlich anheben (mindestens 20-30%). Dennoch kauft uns kein Händler die Beefbox palettenweise ab. Der Zwischenhandel erhöht nur die Preise, ohne uns gleichzeitig durch garantierte Stückzahlen zu helfen, die Herstellungskosten zu senken. Unsere Kunden können die Geräte online bestellen oder abholen. Bei der Online-Bestellung teilen wir uns das Risiko: gefällt das Gerät nicht, hat der Kunde nur die Rücksendekosten zu tragen, somit hat jeder einmal den Versand bezahlt. Für das Risiko von ca. 15 € kann der Kunde damit einige Hundert Euro sparen.

- Wir bauen noch viel mehr, als nur Oberhitze-Grills. Wir sind nicht darauf angewiesen, uns mit jedem Trend gleich „eine goldene Nase“ zu verdienen. Uns genügt, wenn die Material- und Lohnkosten gedeckt sind und noch ein paar Euro für die Firma übrig bleiben. Wäre dies unser einziges Produkt, müssten wir entweder die Stückzahlen vervielfachen, oder die Preise anheben.

Wo ist der Unterschied zwischen der Beefbox Pro und TWIN?

Größenvergleich Grillrost BEEFBOX PRO / BEEFBOX TWIN



In der Beefbox TWIN lassen sich auch andere Gerichte, z.B. Flammkuchen und Pizza in einer Qualität herstellen, die man in einem normalen Backofen nicht erreichen kann.