



JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@mue-gasbraeter.de
www: www.mue-gasbraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 16.02.2026
Angebotnummer: 1771200828

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	Ebertz FIREDRAKE L Hersteller: MUE EAN: 4060597290372	2.525,00 EUR

inkl. 19 % MwSt.:	403,15 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	2.525,00 EUR

Artikelbilder:





Produktbeschreibung:

Die Urgewalt des Grillens bei 850 Grad - der neue FIRE DRAKE, eine Klasse für sich.

Das Maß aller Dinge hat einen neuen Namen. Der neue **FIRE DRAKE** ist ab sofort verfügbar und vereint urgewaltige 850°C Gluthitze mit kompromisslos höchster Material- und Fertigungsqualität „Made in Germany“ – für perfekte Grillergebnisse ein Leben lang.

Durchdachte Detaillösungen wie die separat verstellbaren Grillebenen (XL) oder die tiefe Gastro-Warmhalteschale machen den **FIRE DRAKE** zum ultimativen Grill für alle, denen nur das Beste gut genug ist.

Der **FIRE DRAKE** - das Beste, was einem guten Stück Fleisch widerfahren kann!

Manchmal muss es einfach mehr sein, nämlich ein Gerät für den Kunden der Perfektion sucht. Der **FIRE DRAKE** kombiniert Steakhouse Prime Qualität mit bisher nicht dagewesener Fertigungsqualität, Design und Spitzenleistung. Somit setzt das Gerät ganz neue Maßstäbe, besonders im Profi Bereich.

850 Grad Oberhitze - eine bei handelsüblichen Grillgeräten bisher unerreichte Temperatur. Dies ermöglicht ein völlig neuer und innovativer ChattenTec Keramikbrenner. Neben der kurzen Garzeit und genauer Bestimmung des Gargrades, ist die Vermeidung von Fettbrand durch das übliche herabtropfen von Fleischsaft, ein wertvoller Vorteil des **FIRE DRAKE**. In der Auffangschale gesammelter Saft lässt sich zu herrlichen Soßen verarbeiten.

Zudem führt die Gluthitze auf der Oberfläche des Grillgutes zu einer Karamellisierung, wodurch eine herrlich knusprige Kruste entsteht. In Verbindung mit dem auf den Punkt gegarten Inneren des Fleisches, ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Ein Steak ist in weniger als zwei Minuten knusprig und voll von Röstaromen. In New Yorker Steakhäusern wie Peter Luger im Stadtteil Brooklyn oder Gallagher's in Manhattan, gibt es diese Grillmethode schon länger, im **FIRE DRAKE** wurde die technische Entwicklung vollendet.

	FIRE DRAKE L	FIRE DRAKE XL
Breite:	420 mm	645 mm
Tiefe:	570 mm	570 mm
Höhe:	500 mm	500 mm
Gewicht:	25 kg	38 kg
Gasanschluß:	50mbar	50mbar
Nennwärmebelastung:	3,5 KW	7,0 KW
Zubehör:	GN Behälter, Schlauch und Druckregler	GN Behälter, Schlauch und Druckregler

