

bbq
BUTLER

PLANBAR. SAUBER. GRILLEN.

DIE
grill
REVOLUTION



PLANBAR. SAUBER. GRILLEN.





bbq BUTLER

DIE GRILLSTATION DIE SICH SELBST REINIGT

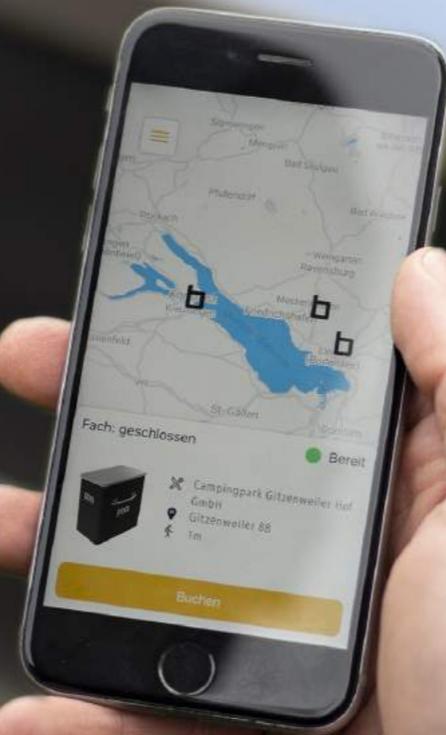
Der BBQ-Butler ist ein neuartiges Grillsystem, das an gemeinschaftlich genutzten Plätzen fest installiert ist, und Grillerlebnisse mit digitaler Vernetzung sowie Sauberkeit und Hygiene kombiniert. Die integrierte Reinigungseinheit gewährleistet das Höchstmaß an Hygiene, Sicherheit und Komfort.

Zudem verfügt das Grillsystem über eine Reservierungs- und Buchungsfunktion, die über eine Smartphone-Applikation genutzt werden kann. Der BBQ-Butler ist das innovative Grillsystem der Zukunft.



bbq

PLANBAR



Das interaktive Grillsystem BBQ-Butler verfügt über eine Reservierungs- und Buchungsfunktion, die den Nutzern und Nutzerinnen über eine Smartphone-Applikation bereitgestellt wird. Damit können Grillstationen geortet, Verfügbarkeiten geprüft und direkt für den gewünschten Zeitraum gebucht, reserviert und bezahlt werden.

Die App leitet die AnwenderInnen intuitiv an, wie die Grillanlage vor Ort zu bedienen ist. Zudem werden die Temperaturen der Grillflächen und die verbleibende Grillzeit angezeigt.



bbq

Über ein Tool haben die BetreiberInnen die Möglichkeit, die Anwendungszeiten der Grillanlage individuell nach Wunsch einzugrenzen und einen bestimmten Personenkreis für die Nutzung freizugeben. Alternativ können die BetreiberInnen eine manuelle Lösung zur Freischaltung der Grillstation per Chipkarte wählen.



PLANBAR



bbq

SAUBER



Kern der Innovation ist eine integrierte Reinigungseinheit, die nach jedem Grillvorgang automatisch die Grillfläche reinigt, sodass jedem Nutzer und jeder Nutzerin eine optisch wie hygienisch einwandfreie Grillfläche zur Verfügung steht.



bbq

Die elektrisch betriebene Grillstation verzichtet auf herkömmliche Brennstoffe wie Holz, Kohle oder Gas. Dadurch entstehen keine umweltbelastenden Emissionen und damit auch keine Brennstoffrückstände wie beispielsweise Asche oder Ruß. Zudem werden störende und gesundheitsschädliche Rauchentwicklungen vermieden. Von der Grillstation geht keine Brandgefahr durch Funkenflug aus.



SAUBER



The logo for 'bbq' is rendered in a white, bold, lowercase sans-serif font. The letters are thick and blocky, with the 'b's having rounded bottoms and the 'q' having a small tail. It is positioned in the upper left quadrant of the page, overlaid on a background image of a grill with food cooking.

GRILLEN

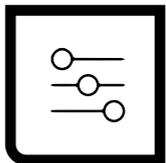
Die Grillstation zeichnet sich durch eine großzügige Edelstahlgrillfläche aus, welche den Nutzern und Nutzerinnen über eine Schublade leicht zugänglich gemacht wird. Diese Grillfläche ist in zwei Heizzonen unterteilt und wird über Rohrheizkörper elektrisch beheizt. Ein spezielles Mehrschichtmaterial gewährleistet die effiziente Wärmeübertragung zwischen den Rohrheizkörpern und dem Grillgut.



bbq

Die einzelnen Heizzonen können von den AnwenderInnen in drei vorgegebene Stufen eingestellt werden, wodurch verschiedene Garstufen erreicht werden. Eine intelligente Temperaturregelung sorgt dabei für gleichmäßige Wärme.

- ↘ ca. 120°
- ↘↘ ca. 180°
- ↘↘↘ ca. 250°



GRILLEN

A close-up photograph of a green and silver BBQ grill. The grill's flat top is covered with various food items: a stainless steel pot containing a yellow soup, a corn on the cob, several skewers of meat, sliced mushrooms, green and orange bell peppers, and other vegetables. A hand is using metal tongs to handle the food. The background is a blurred outdoor setting.

bbq

GRILLEN

Kürbiscremesuppe, Blaubeerpfannkuchen, klassisches Rührei, Pasta Napoli, gebratene Forelle, knuspriges Rösti, Käsespätzle, asiatische Reispfanne, gebackener Camembert, saftiges Steak.

Dem kulinarischen Vergnügen wird durch den BBQ-Butler keine Grenze gesetzt! Die verschiedenen Temperaturstufen und die geschlossene Teppanyaki-Grillfläche ermöglichen es neben der Zubereitung von klassischen Grillgerichten auch mit Pfannen- und Topfgerichten zu experimentieren.



bbq

Hartnäckige organische Rückstände von Fleisch, Marinaden und anderem Grillgut - Die Reinigung einer stark verschmutzten Grillfläche mit eingebrannten Grilresten ist kein Problem für die vollautomatische Reinigungseinheit des BBQ-Butlers.



REINIGUNG



bbq

Die integrierte Reinigungseinheit entfernt Fette und sonstige Rückstände auf der Grillfläche in kurzer Zeit und ermöglicht damit ein gesundes und unbeschwertes Grillerlebnis. Die Bereitstellung einer optisch wie hygienisch einwandfreien Grillfläche nach jeder Nutzung steigert zusätzlich die Akzeptanz der EndnutzerInnen.



REINIGUNG





bbq
BUTLER

bba

INSIGHTS



bbq

INNOVATION

Die Edelstahlheizplatte wird direkt im Anschluss nach jedem Grillvorgang vollautomatisch gereinigt. Grillrückstände werden innerhalb des geschlossenen Gehäuses mittels einer rotierenden Bürste und einem Reinigungsmittel effizient entfernt. Der abschließende Klarspülvorgang beinhaltet ein definiertes Hochheizen der Grillplatte und sichert einen hygienisch sowie optisch einwandfreien Zustand für die weitere Nutzung.





Für die Reinigung sind in jeder Grillstation ein Frisch- und ein Grauwassertank integriert. Diese bedürfen nach ca. 20 Grillvorgängen einen Austausch des Wassers. Bei vorhandener Infrastruktur am Aufstellungsort kann die Anlage auch direkt an eine Frisch- und Abwasserleitung angeschlossen werden und ist damit grundsätzlich für einen serviceautarken Betrieb geeignet.

Die Grillfläche wird zu 90 Prozent mit aufbereitetem Wasser gereinigt. Dies wird durch ein mehrschichtiges Filtersystem erreicht, welches das verwendete Wasser wiederaufbereitet und dieses somit für mehrere Spülvorgänge einsetzbar macht.

bbq

RESISTANT

Die aus Edelstahl gefertigte Konstruktion zielt auf ultimative Haltbarkeit und Vandalismusbeständigkeit ab. Dabei schützt ein Schloss vor unberechtigtem Zugang. Die massive Bauform sowie die Verankerung auf einer Bodenplatte gewährleisten einen sicheren Stand. Des Weiteren sind die Außenoberflächen besonders robust und bieten einen optimalen Schutz vor Witterungseinflüssen.



bbq

MONITOR



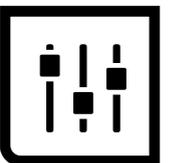
Über ein Betriebssystem kann die Betriebszeit der Grillanlage individuell eingegrenzt und an bereits bestehende lokale Bestimmungen wie die Nachtruhe angepasst werden. Nutzungszeiten, sprich die Dauer eines Grillvorgangs, können ebenfalls festgelegt werden. Diese Anwendung stellt zudem Informationen über die Reinigungsintervalle sowie Anwendungs- und Einnahmestatistiken zur Verfügung.



bbq

CONTROL

Neben der Freischaltung über die Smartphone-Applikation steht es den Betreibern und Betreiberinnen frei, eine manuelle Lösung zur Freischaltung der Grillstation per Chipkarte anzubieten. Damit wird gewährleistet, dass die Grillanlage nur für einen bestimmten Benutzerkreis zum Beispiel für Camping- und Tagesgäste zugänglich gemacht werden kann.





TECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN

Für die Inbetriebnahme des BBQ-Butlers sind folgende technische Voraussetzungen der zuständigen BetreiberInnen notwendig.



Netzabdeckung

Mobilfunk oder WLAN



Beton-Bodenplatte

Abmaße min. 1200x800



Stromanschluss

400V~/16A



Serviceautarker Betrieb

(Optional zum Tanksystem)

Abwasseranschluss
Frischwasseranschluss



640

482

Alle Angaben in mm



Gewicht ohne Tankinhalt ca. 350kg

Alle Angaben in mm



DIE grill REVOLUTION

100% „Made in Germany“.

Der BBQ-Butler steht für Innovation und Nachhaltigkeit. Aus diesem Grund finden bei uns alle Geschäftsprozesse von der Produktentwicklung über die Fertigung bis hin zur Auslieferung in Deutschland statt - an unserem Standort in Konstanz am Bodensee.

BBQ-Butler

Felix Warrisch
Blarerstraße 56
78462 Konstanz

+49 (0) 152 54 96 90 01
info@bbq-butler.com
www.bbq-butler.com



PLANBAR. SAUBER. GRILLEN.