

G2 Fatboy



Wie die anderen G2 Modelle fast der **G2 Fatboy** Gastro-Behälter. Die weiteren 8 cm mehr Tiefe ermöglichen grösser Fleischzuschnitte zuzubereiten. Grösser Wasserbehälter und grössere, robuste Feuerschale gewährleisten eine länger Kochdauer, bevor nachgefüllt werden muss.

Der G2 Fatboy hat ein Gewicht von 155 kg.

Masse aussen:

- 76 cm Tiefe zuzügl. 6,5 cm für Thermometer und Beschläge
- 102 cm Höhe zuzügl. 8,9 cm für Kamin
- 89 cm Breite zuzügl. 8 cm für Entleerung

Masse innen:

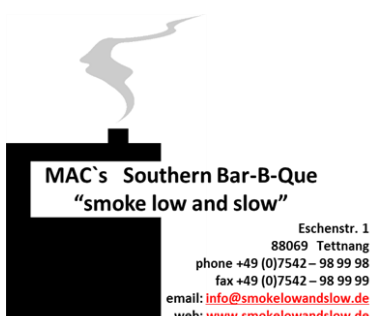
- 59 cm Tiefe
- 52 cm Höhe Garraum
- 51 cm Breite

Roste:

- 4, - 12 cm Zwischenraum
- 57 cm Tiefe
- 49,5 cm Breite
- 0,6 cm verchromt, Rundstab

Ausstattung:

- Feste Wasserschale mit Entleerung
- Edelstahl Türen mit Schnapp-Beschläge
- 5 cm Isolation
- Hitzeleitblech
- Löcher vorgebohrt für Rollen am 7,6 cm hohen Sockel
- Stabile Roste verchromt 0,6 cm Rundstab
- Robuste Feuerschale
- **Kochtemperatur:** ca. 80 – 150 °C
- **Kapazität Brennstoff:** ca. 7 – 9 kg
- **Kochdauer:** ca. 6 – 10 Stunden (abhängig von der Kochtemperatur)
- **Kapazität im Garraum:** ca.
 - 8 - 12 slabs of baby back ribs
 - 8 briskets
 - 12 - 16 Boston butts



Exclusive Distributor **BACKWOODS SMOKER** for Europe