



2023





LIFE TASTES BETTER OUTDOORS



2023



GEMAAKT VOOR HET ULTIEME BUITENLEVEN

BeefEater is er trots op uitstekende barbecues en buitenkeukens te vervaardigen die aan alle behoeften voldoen. We zijn trots op ons geweldige design en onze kwaliteitscontrole, waarbij elk onderdeel met zorg en precisie wordt geproduceerd.

Omdat we al meer dan 30 jaar toonaangevend zijn op de markt voor buitenkoken, begrijpen we de wensen van onze klanten. We bieden een veelzijdig assortiment stijlvolle vrijstaande- en inbouwbarbecues, gecombineerd met speciaal ontworpen accessoires. Ons bekwame team van ontwerpers en ingenieurs heeft de kennis en visie om uw perfecte buitenkookruimte te creëren.

BeefEater Europa is er trots op dit iconische Australische barbecuemerk, dat eigendom is van Electrolux in Sydney, te mogen distribueren. Onze producten zijn gebouwd om lang mee te gaan, gemaakt van hoogwaardige duurzame materialen om barre weersomstandigheden te weerstaan en om u de ultieme kookervaring buiten te bieden.

BARBECUES	2
RECEPTEN	44
BUITENKEUKENS	52
SPECIFICATIES	60
ACCESSOIRES	70
SHOWROOM	76
PARTNERMERKEN	78



B E E F E A T E R

7000 SERIE

INBOUW & VRIJSTAAND

DE BBQ DER BBQ'S

Welkom bij onze nieuwe generatie barbecues...

De grote en duurzame roosters en platen zijn gemaakt van -met porselein gecoat- gietijzer om roest tegen te gaan en om jarenlang kookplezier te garanderen. Het oppervlak is verdeeld over een rooster en een grillplaat, zodat je de kookstijl kunt aanpassen voor verschillende soorten voedsel. Een royaal opwarmrek geeft je extra ruimte en verbetert je algehele kookervaring.

BUILT TO LAST

Zoals met alle BeefEater-barbecues, is de 7000-serie ontworpen om lang mee te gaan. Zowel de ombouw als de deksel zijn gemaakt van #304 roestvast staal en de naadlassen aan de buitenkant voorkomen dat er vet over het terras lekt.

LASER

Verschillende details en informatie zijn met een laser op het bedieningspaneel geëtst, waardoor vervaging van deze gegevens wordt voorkomen. Laseretsen is duurzaam en geeft een stijlvol effect op het roestvast staal.

LED VERLICHTING

Je kunt nu ook in het donker barbecueën met de handige verlichtingsfuncties. De lampen onder de deksel geven u goed zicht tijdens het koken en de LED-verlichte bedieningsknoppen laten zien op welke stand de branders staan. Dit betekent dat je je eten kunt zien zonder de deksel te openen en zo die perfecte grilltemperatuur behoudt.



7000 Serie Classic Inbouw Barbecue



De 7000 Premium heeft een ingebouwde achterbrander van 3,1 kW met verlichting voor beter zicht. De Classic en Premium versies hebben beiden dubbellaagse deksels met een groot glazen kijkvenster en geïntegreerde thermometer, samen met een olie- en vetopvangbak over de volledige breedte. RVS omhuizing met externe lasnaad voor extra duurzaamheid.

7000 Serie Premium Inbouw Barbecue





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen

KENMERKEN

- LED-verlichting op knoppen en deksel (alleen premium-versie)
- Multifunctioneel kook/warmhoudrek
- Achterbrander (alleen premium versie)
- Geïntegreerde thermometer

DETAILS

- Duurzame 4,2kW gegoten roestvaststalen branders en verdelers
- Volledig gelaste ombouw van #304 roestvast staal & verhoogd warmhoudrek
- Quartz ontsteking



7000 Serie Premium 5 Brander Vrijstaand



7000 Premium of 7000 Classic 5 Brander met Premium trolley



IJSEMMER & SNIJPLANK

- Verborgen ijsemmer om uw drankjes gekoeld te houden
- Bereid je eten met gemak
- Verwijderbaar en gemakkelijk schoon te maken
- Softclose deksel
- Extra ruimte om te werken

ACCESSOIRE REK

- Aan beide zijden van de trolley
- Organiseer alle accessoires zoals u wilt
- Gemakkelijk te bereiken
- Perfect voor het bereiden van meerdere gerechten

ZIJBRANDER

- Gietijzeren ring
- Messing brander
- Behuizing van gegoten RVS
- Quartz start ontsteking op alle branders
- Deksel is sluitbaar voor gebruik als extra tafeltje

1200 SERIE

INBOUW & VRIJSTAAND

BUILT TO LAST

Dik porseleinen geëmailleerde stalen branderombouw die volledig is omsloten en gelast om een consistente prestatie te garanderen, zelfs in winderige omstandigheden en om vetlekkages op uw terras te voorkomen.

ZIJBRANDER

Maak heerlijke roerbakgerechten op de krachtige ingebouwde wokbrander die ook functioneert als zijplankje als hij niet in gebruik is.

ROOSTER & BAKPLAAT

Gietijzeren en veelzijdige rooster- en bakplaatopties.

VOLLEDIGE CONTROLE

4 stevige vergrendelbare zwenkwielen voor extra mobiliteit.

PROEF DE KRACHT

Sluit alle smaken in met onze duurzame en krachtige 4kW gietijzeren railbranders.

NAUWSLUITEND

Een slimme deksel waardoor de BBQ strak tegen de muur kan staan.





Lekker eten zonder poespas. Kook meer lekker eten op de ruime gietijzeren bakplaat die gelijkmatig opwarmt en de temperatuur vasthoudt voor betere resultaten.

De bakplaat is voorzien van een porseleinen coating die bescherming biedt tegen roest en ervoor zorgt dat hij langer meegaat. Het geïntegreerde warmhoudrek dat is ontworpen om je eten warm te houden totdat je er klaar voor bent, kan eenvoudig worden weggeschoven als je het niet nodig hebt.

Schoonmaken is gemakkelijk. Het vetopvang systeem zorgt ervoor dat olie en resten worden verdampt of naar de gemakkelijk verwijderbare lekbak worden geleid.

Houd je eten in de gaten zonder verlies van warmte met het grote kijkvenster, wat koken op een BBQ zo veel gemakkelijker maakt. Houd alle smaken vast, zodat alles gewoon beter smaakt.





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen



KENMERKEN

- Toegang aan de voorkant over de volledige breedte van de lekbak
- Opstaande rand rond de bakplaat tegen lekken
- Uitneembaar multifunctioneel warmrek
- Geïntegreerde thermometer



ZIJBRANDER

- Gietijzeren ring
- Messing brander
- Behuizing van geëmailleerd staal
- Quartz start ontsteking
- Deksel is sluitbaar voor gebruik als extra tafeltje

1500 SERIE

INBOUW & VRIJSTAAND

STIJLVOL BEDIENINGSPANEEL

Sluit het afdekpaneel van het bedieningspaneel wanneer de barbecue niet in gebruik is en klap het vervolgens naar beneden voor een handig plankje wanneer u aan het koken bent.

VOLLEDIGE CONTROLE

4 stevige en vergrendelbare zwenkwielen voor optimale mobiliteit.

OPGERUIMD STAAT NETJES

Volwaardige opbergkast om alle benodigdheden netjes op te bergen.

NAUWSLUITEND

Een slimme deksel waardoor de BBQ strak tegen de muur kan staan.

PROEF DE KRACHT

Sluit alle smaken in met onze duurzame en krachtige 4kW gietijzeren railbranders.

DETAILS

Het afdekpaneel heeft een stijlvolle hout-look, waardoor de barbecue perfect past in verschillende omgevingen.





Gemakkelijk en snel grillen met de Quartz start-ontsteking, elke keer weer. Het maakt het aansteken van de barbecue een fluitje van een cent.

Het perfecte gebraad maken is eenvoudig met onze dubbellaagse deksel en geïntegreerde thermometer. Schroei uw stuk vlees dicht op de gietijzeren plaat en stel vervolgens de temperatuur in voor een uitstekend resultaat, elke keer weer.

De ruime gietijzeren bakplaat zorgt voor hoogwaardige kookprestaties. Een beschermende emaille laag maakt ze duurzaam en gemakkelijk schoon te maken.

Naast dat dit een geweldige barbecue is, heeft de 1500-serie ook een stijlvolle afdekklep voor het bedieningspaneel die kan worden neergeklapt om te gebruiken als een plankje tijdens het koken.





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen

KENMERKEN

- Neerklapbaar plankje met houteffect
- De bakplaat doet dienst als vlakke of geribbelde plaat.
- Verhoogd multifunctioneel warmrek

ZIJBRANDER

- Gietijzeren ring
- Messing brander
- Roestvaststalen behuizing
- Quartz start ontsteking
- Deksel is sluitbaar voor gebruik als extra tafeltje

1600 SERIE

INBOUW & VRIJSTAAND

BEHOUD ALLE SMAAK

Sluit alle smaken in met krachtige gietijzeren branders, kook met consistente hitte om u de heerlijke resultaten te geven waarnaar u op zoek bent.

ZIJBRANDER

Maak lekkere roerbakgerechten met de krachtige ingebouwde wokbrander.

ROOSTER & BAKPLAAT

Gietijzeren oppervlak met veelzijdige grill- en bakplaatopties.

LEIDENDE KLASSE

Dubbelwandige roestvaststalen deksel met geïntegreerde thermometer voor indirect garen op topklasseniveau.

KIJK ZELF MAAR

Het extra grote venster laat je zien wat er gebeurt onder de deksel.

ROYAAL

Grote barbecue, zijplankjes en een trolley met opbergkasten. Alles wat u nodig heeft voor uw perfecte barbecue-ervaring.





Met gietijzeren branders en roestvaststalen verdelers heb je een van de meest duurzame, flexibele en efficiënte kooksystemen op de markt. Het gietijzer warmt snel op en behoudt een constante temperatuur. De roestvaststalen verdelers verspreiden de hitte efficiënt over de grilloppervlakken en verminderen flare-ups.

Dankzij het grote venster kunt u uw eten goed in de gaten houden zonder de deksel te openen, waardoor er geen temperatuurverlies optreedt. Er is een verchromd verhoogd rek dat je eten warm houdt als het klaar is of dat je kunt gebruiken als tweede kookgedeelte.

Bedien elke brander met een aparte knop, zodat je de volledige controle hebt over de hitte. Draai de branders van de bakplaat omhoog om dicht te schroeven en de roosterbranders naar beneden om langzaam te garen.

De verhoogde randen van de bakplaat voorkomen dat vet of olie lekt en het vetbeheersysteem zorgt ervoor dat ze worden verdampt of naar de gemakkelijk verwijderbare lekbak worden geleid.





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen

KENMERKEN

- Dubbellaags deksel met groot venster
- Geïntegreerde thermometer
- Volledig naadgelaste behuizing
- Multifunctioneel kook-/warmhoudrek

ZIJBRANDER

- Gietijzeren ring
- Messing brander
- Afwerkingen van grafiet / RVS
- Quartz start ontsteking
- Deksel is sluitbaar voor gebruik als extra tafeltje

3000E SERIE

INBOUW

VOL MET FUNCTIES

Gemaakt van zwart geëmailleerd staal voor maximale stijl en duurzaamheid. Roestvaststalen verdelers en reflectoren om het vermogen te bevorderen en beheersen voor maximale smaak.

GELIJKMATIGE HITTEVERDELING

Gietijzeren branders met 72 gaatjes per brander voor maximale hitte en roestvaststalen reflectoren tussen en onder de branders. Daarnaast voorkomen de RVS verdelers direct vlamcontact met het kookoppervlak (flare-ups).

DUURZAAMHEID

Zwaar uitgevoerde gietijzeren roosters met onze unieke V-vormige kanalen en een gewelfde bakplaat.

DETAILS

Geïntegreerde deksel met een groot uitneembaar warmhoudrek. De kap is ook voorzien van een duurzame BeefEater-badge en een geïntegreerde thermometer.

NAUWSLUITEND

Een slimme deksel waardoor de BBQ strak tegen de muur kan worden geplaatst.

DESIGN

Prachtig ontworpen om aan alle behoeften te voldoen. Stijlvol vervaardigd om lang mee te gaan. De 3000E is een fantastische klassieke allround BBQ.

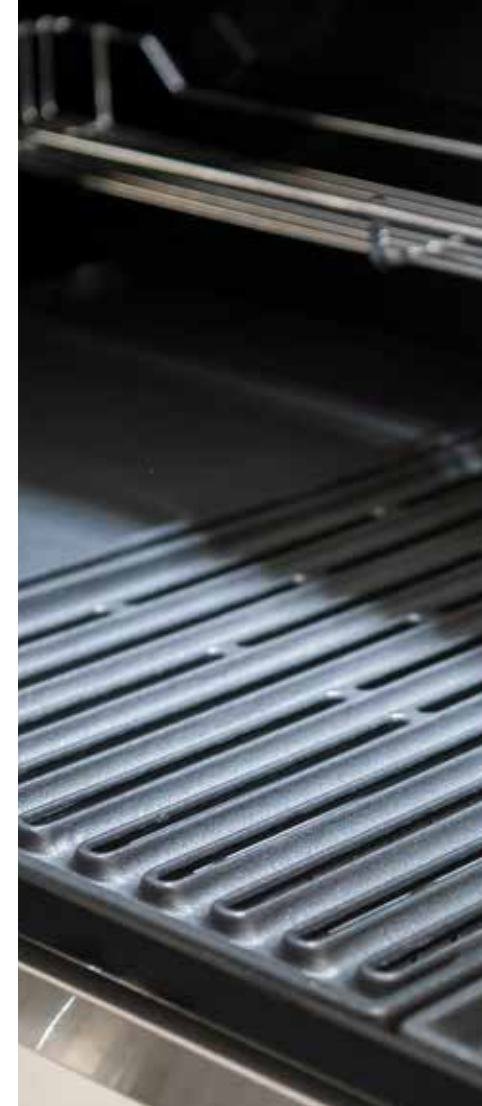




Met de geïntegreerde convectie braadkap kunt u genieten van barbecuen tot in de perfectie. De deksel bevat ook een warmhoudrek en een thermometer. De bakplaat is gemaakt van met porselein geëmailleerd gietijzer, waardoor hij zeer duurzaam en roestbestendig is. Dit is een van de sterkste beschikbare coatings.

Het reflectorsysteem met anti-flare-technologie vermindert ongewenste vlammen en warmteverlies voor sneller grillen en efficiënt gasverbruik. Daarnaast heeft ons innovatieve geïntegreerde ontstekingsstelsel een titaniumcoating dat zorgt voor duurzaam en probleemloos starten. Brandt direct; elke keer weer.





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen

KENMERKEN

- Groot venster om te helpen bij indirect koken
- Lekbak van roestvaststaal voor een lange levensduur
- Multifunctioneel kook-/warmhoudrek, verhoogd en scharnierende braadkap.

DETAILS

- Geïntegreerde thermometer
- Slijtvaste BeefEater-badge
- Naadgelaste, zwart emaille ombouw
- Quartz start ontsteking op alle branders

PROLINE®

INBOUW

BUITENKOKENZAG ER NOG NOOIT ZO GOED UIT

Met een gestroomlijnd lineair ontwerp en compromisloos vermogen bieden onze inbouwbarbecues uit de ProLine®-serie een scala aan eersteklas functies, zoals multifunctionele gietijzeren grilloppervlakken, krachtige branders en een superieur vetafvoersysteem.

Het is alles wat je zoekt in een barbecue... en meer.

DUURZAAM ONTWERPEN

De ProLine® is gebouwd voor stijl en duurzaamheid en heeft zes RVS buisbranders met een totaal vermogen van 18,6 kW. De zware gietijzeren grilloppervlakken worden gecombineerd met roestvaststalen verdelers en een elektronische ontsteking.

Het model met Roasting Hood heeft hittebeveiligingstechnologie.

STIJL DETAILS

Een intuïtief te bedienen bedieningspaneel naast de barbecue met lasergeëtste indicatoren.

ACCESSOIRES

Optionele extra's zijn beschikbaar voor beide modellen, zodat u een verscheidenheid aan gerechten kunt bereiden om al uw gasten tevreden te stellen of gewoon een perfect feestmaal te bereiden voor het hele gezin.





Met zijn kenmerkende lineaire ontwerp maakt de BeefEater ProLine® barbecueserie direct indruk. Strakke lijnen, geavanceerde stijl en een reeks innovatieve functies van topklasse hebben de perfecte aanvulling op uw buitenruimte gecreëerd.

De gietijzeren bakplaat past over de vier middelste branders van de barbecue. Deze handige plaat laat je koken als een pro. Met één knop die twee branders tegelijk ontsteekt, kiest u eenvoudig het gewenste warmteniveau en geniet u van de ideale opstelling voor consistent gelijkmatig grillen, schroeien of braden.

Met het superieure vetafvoersysteem is het gezonder koken en tevens een gemakkelijk schoon te maken barbecue. Olie en vuil lopen in gemakkelijk verwijderbare opvangbakjes aan de voorkant van de barbecue, terwijl het unieke schuine oppervlak de olie wegvoert van het voedsel.





ROOSTERS & BAKPLATEN

- Porselein geëmailleerde gietijzeren bakplaat en roosters
- Makkelijk schoon te maken
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig grillen

KENMERKEN

- Lasergeëtst logo en details
- Intuïtieve bediening aan de zijkant
- Multifunctioneel kook-/opwarmrek en oververhittingsbescherming (alleen op model met deksel)
- #304 RVS buisbranders x6

ZIJBRANDER

- Krachtige Quad-Brander™
- Duurzaam en stijlvol
- Elektronische ontsteking op alle branders
- Diverse extra's en accessoires verkrijgbaar

CLUBMAN

TROLLEY

DE VRIJHEID OM TE KOKEN WAAR JE WILT

Of je nu een groot familiefeest organiseert of vrienden ontvangt in het plaatselijke park, geniet van de vrijheid om overal buiten te koken met de BeefEater Clubman.

Ontworpen voor mobiliteit en duurzaamheid. De handige inklapbare poten en het enorme kookoppervlak maken hem ideaal voor elke gelegenheid. Perfect voor gezinnen, scholen en sportclubs: de BeefEater Clubman kan alles aan wat je erop of eronder gooit. Kies uit roestvaststaal of zwart afgewerkt staal.

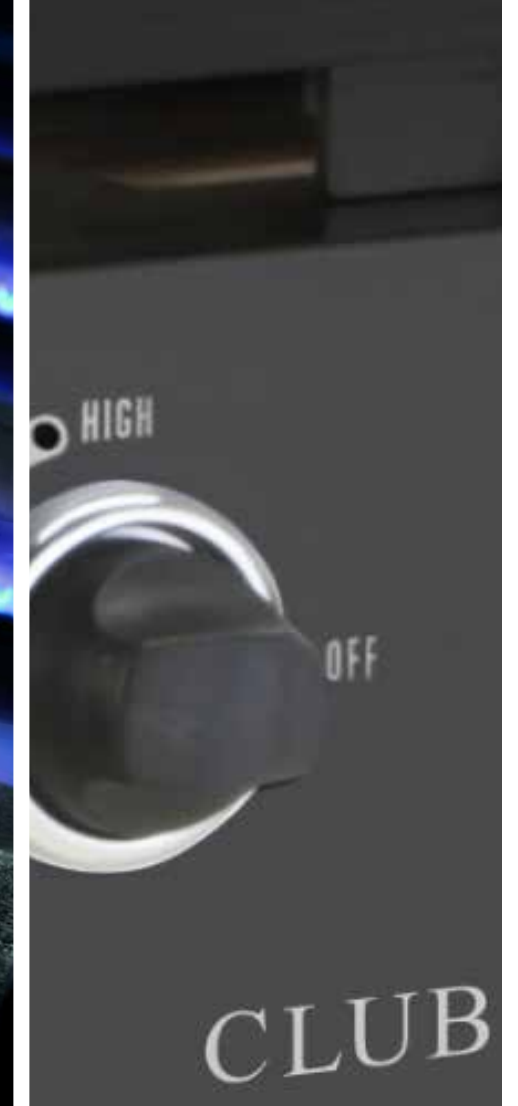
Mensen samenbrengen.... met de clubman kunt u overal buiten genieten van de vrijheid van koken, dankzij de gemakkelijk toegankelijke verwijderbare plaat, de vetopvangbak aan de voorkant en de weerbestendige deksel.



Roestvaststaal



Staal



BAKRUIJTE

- Grote 5 mm dikke bakplaat
- #304 roestvaststaal of voedselveilig gecoat staal
- Groot warmtebehoud
- Extreem duurzaam en roestbestendig
- Consistent gelijkmatig koken

KENMERKEN

- Inklapbare poten en zijplank voor eenvoudig transport
- Inclusief regendeksel en handvat
- 4 stevige zwenkwielen voor optimale mobiliteit
- Krachtige branders die de plaat snel en gelijkmatig opwarmen

CONTROLE

- Innovatief systeem met titaniumcoating
- Gemaakt voor duurzaamheid en eenvoudige bediening
- Quartz start ontstekingsstelsel
- Warmte en kracht eenvoudig te regelen



KOELKASTEN

INBOUW

KRACHT & PRECISIE

De BeefEater buitenkoelkasten hebben de kracht om drankjes perfect gekoeld te houden, zelfs op de warmste dagen.

Ontworpen voor gebruik buitenshuis, is de BeefEater-koelkast getest tot 43°C in de schaduw en heeft een roestvaststalen afwerking. Ideaal in gebruik, zelfs in een ruw klimaat.

Door de geïsoleerde en verwarmde glazen deuren met dubbel glas zie je al je drankjes in één oogopslag en wordt condensatie voorkomen.

IPX4-gecertificeerd: de kast is minimaal 5 minuten beschermd tegen spatwater, waardoor hij perfect is om in te bouwen in een buitenkeuken.

Met de elektronische bediening stel je met één druk op de knop de temperatuur in, met een temperatuurbereik van 0°C - 10°C.



120L ENKELDEURS BUITENKOELKAST
555B x 495D x 850H mm
28131 UK Stekker
28132 EU Stekker



190L DUBBELDEURS BUITENKOELKAST
865B x 495D x 850H mm
28201 UK Stekker
28202 EU Stekker

Thaise Zalm

met komkommer en dipsaus

Voor 4 personen

Ingrediënten

4 verse zalmfilets

1 rode chilipeper ter grootte van een duim, ontpit en fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel sesamolie

2 eetlepels honing

¼ komkommer, in blokjes

1 rode ui, in blokjes gesneden

4 eetlepels zoete chilisaus, vermengd met een scheutje limoensap
en een handvol grof gehakte koriander

Bereiding

1. Doe de zalm in een kom met de chili, knoflook, koriander, vissaus, sesamolie en honing.

2. Breng op smaak met peper en zet minimaal 20 minuten of een nacht in de koelkast.

3. Verwarm de BeefEater® BBQ op middelhoog vuur.

4. Grill of barbecue de zalm tot hij krokant is aan de buitenkant en nog zacht is van binnen.

5. Serveer met de komkommer en ui erover gestrooid en de zoete chilidipsaus.



Marokkaanse hamburgers

Serves 4

Ingrediënten

1 kg grof gehakt van rund, lam, varken of kip met een vetgehalte van ca. 30% (kip 20%)

1 grote ui fijngehakt

1 kop grof gehakte koriander

1 eetlepel gerookte paprika

1 eetlepel gemalen komijn

1 theelepel gemalen korianderzaad

1 theelepel kurkuma

1 theelepel geraspte gember (optioneel)

2 eetlepels paneermeel

Bereiding

1. Kneed met je handen alle ingrediënten in een kom en vorm er 4 of 6 hamburgers van de dikte van je duim en iets groter dan je broodje.

2. Plaats op de bakplaat of rooster van uw hete BeefEater® BBQ (middelhoog vuur) en bak ongeveer drie minuten aan elke kant en draai voorzichtig met een spatel.

3. Controleer de bereiding, waarbij een rund- of lamsburger perfect is als hij medium gebakken is, varkensvlees medium/well-done en kip doorbakken.

4. Als het klaar is, haal het dan van het vuur om doorslaan te voorkomen, wat zal resulteren in droge en taaie hamburgers.

5. Snijd de broodjes doormidden en kort voordat je hamburgers klaar zijn, rooster je de broodjes (met de snijkant naar beneden) op de BBQ en vervolgens kun je de burger gaan samenstellen met de door jou gekozen topping.



Steaks met chili en knoflook

Voor 4 personen

Ingrediënten

- ¼ kopje bruine suiker
- 2 eetlepels gerookte paprika
- 1 theelepel gemalen zwarte peper
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 1 eetlepel uienpoeder
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 4 biefstukken (rib eye on the bone, entrecote of rump)

Bereiding

1. Om de rub te maken, doe je alle ingrediënten – behalve het vlees – in een keukenmachine (of vijzel) en maal je het tot een poeder.
2. Masseer de rub in het vlees en laat het 10-20 minuten staan.
3. Verwarm je BeefEater® BBQ voor en braad vlees op middelhoog vuur tot het naar jouw smaak gaar is (ongeveer 3 minuten aan elke kant voor medium/rare).
4. Laat het vlees 5-10 minuten rusten voor het snijden en opdienen.



Gebakken BBQ-bananen

met vanilleroomijs

Voor 4 personen

Ingrediënten

6 suikerbananen gepeld, in tweeën gedeeld

6 stuks steranijs

3 kaneelstokjes in tweeën gesneden

6 dessertlepels ahornsiroop

Schil van één grote sinaasappel

6 vellen bakpapier

6 vellen aluminiumfolie

Vanille-ijs naar keuze

Bereiding

1. Leg 6 vellen aluminiumfolie op het werkblad.
2. Leg het bakpapier over het aluminium.
3. Vouw alle vier de hoeken samen om een komachtige vorm te krijgen.
4. Doe vervolgens het bananenvlees in de 'paper bowl' en verdeel alle overige ingrediënten gelijkmatig over de bananen.
5. Sluit de pakketjes door de folie aan de bovenzijde samen te vouwen.
6. Plaats op je BeefEater® BBQ-plaat of rooster en bak op een laag vuur gedurende 8-10 minuten.
7. Eenmaal gaar en zacht, opent u de bakjes in het bijzijn van uw gasten zodat ze de aroma's van de gebakken bananen kunnen ruiken en serveert u het met uw favoriete vanille-ijs.



BUITENKEUKENS

BUITENLEVEN OP EEN HOGER NIVEAU

Of je nu een fervent buitenkoker bent of af en toe eens een maaltijd voor het gezin verzorgt, ons uitgebreide assortiment betekent dat we altijd de juiste, stijlvolle en eersteklas buitenkeuken voor je hebben.

Ontwerp zelf een keuken en kies alle elementen die daar in horen voor luxe buitenkoken en indrukwekkende culinaire hoogstandjes.

Met een verscheidenheid aan configuraties die u naar smaak kunt samenstellen, is het de droom van ieder buitenkok.

BeefEater maakt die droom waar.

PERFECTIE

Deze buitenkeukens zijn gebouwd om lang mee te gaan en zelfs de zwaarste omstandigheden te doorstaan. Gemaakt van hoogwaardige materialen en voorzien van zachtsluitende deuren, transformeren deze prachtige producten uw buitenruimte tot uw favoriete plek.

BEEFEATER BARBECUES

Al deze keukens zijn gemaakt om te gebruiken met diverse BeefEater barbecues, dus je kunt niet alleen de keuken ontwerpen, maar je hebt ook de keuze welke BeefEater barbecue je er in wilt bouwen. Dit is een geweldige combinatie en creëert uw ideale buitenruimte...

Schoonheid en uitmuntendheid in één.

Harmony® 54

ProLine® 58





PREMIUM KWALITEIT KWARTSSTENEN WERKBLADEN

Ze zien er niet alleen geweldig uit, ze zijn ook gemakkelijk schoon te maken en getest om 150 graden te weerstaan zonder vlekken of barsten

DUURZAME CONSTRUCTIE VOOR EEN BETER BUITENLEVEN

Zorgvuldig geconstrueerd met duurzame multiplex kasten van maritieme kwaliteit en Duitse Blum-scharnieren

1200E 4 & 5 Brander



1200S 4 & 5 Brander



3000E 4 & 5 Brander



1600S 4 & 5 Brander



1600E 4 & 5 Brander



Harmony® Buitenkeukens zijn te combineren met bovenstaande barbecues.



Harmony® 4 Brander Keuken

met 2 enkele kastjes

BOK40WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	2290mm	600mm

Harmony® 5 Brander Keuken

met 2 enkele kastjes

BOK50WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	2468mm	600mm



Harmony® 4 Brander Keuken

met enkel kastje en enkele koelkast

BOK41WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	2290mm	600mm

Harmony® 5 Brander Keuken

met enkel kastje en enkele koelkast

BOK53WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	3110mm	600mm



Harmony® 4 Brander Keuken

met enkel kastje en dubbele koelkast

BOK43WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	2560mm	600mm

Harmony® 5 Brander Keuken

met enkel kastje en dubbele koelkast, dubbel kastje, gootsteen & kraan

BOK56WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	3600mm	600mm



Harmony® 4 Brander Keuken

met dubbele koelkast, dubbel kastje, gootsteen & kraan

BOK44WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	2870mm	600mm

Deze keukens worden voorzien van een BeefEater buitenkoelkast van 120L of 190L, die uw drankjes perfect gekoeld houdt terwijl u kookt. De spoelbak en kraan zijn gemaakt van roestvast staal voor een hoge duurzaamheid en passen goed bij de prachtig vervaardigde werkbladen.

De units hebben verstelbare poten tot 25 mm voor ongelijke vloeren, zodat het installeren van uw keuken stressvrij kan gebeuren.

*BOK4***-codes zijn compatibel met BeefEater inbouwbarbecues met 4 branders en BOK5*** zijn compatibel met BeefEater inbouwbarbecues met 5 branders.*



ProLine® 6 Brander Keuken met grilleksel, zijbrander & 4 enkele kastjes.

PROLINE®

De ultieme buitenkeuken met de elegante ProLine® 6-brander barbecue en zijbrander. Dit stijlvolle en strakke ontwerp is uitzonderlijk in zowel uiterlijk als functionaliteit. De zijbrander is een perfect extraatje om uw groenten te wokken en met een breed scala aan verschillende accessoires kunt u uw ideale kookopstelling te creëren.

Strakke designlijnen en 40 mm kwartssteen maken dit aanrechtblad zeer duurzaam en stabiel. De keuken is prachtig afgewerkt en maakt dit echt een prachtig en bewonderenswaardig element om uw buitenruimte mee te vervolmaken.

ProLine® 6 Brander Keuken

met grilleksel, zijbrander en
4 enkele kastjes

BOKP60WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	1900mm	700mm



ProLine® 6 Brander Keuken

met grilleksel, zijbrander, 5 enkele
kastjes & dubbele koelkast

BOKP61WG

Hoogte	Breedte	Diepte
900mm	3305mm	700mm



1200S Serie 3 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1230SBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1230SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94493	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 499mm	Breedte 687mm	Diepte 568mm	Gewicht 43kg*	MJ/hr 43

1200S Serie 4 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1240SBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1240SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94494	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 499mm	Breedte 837mm	Diepte 568mm	Gewicht 51kg*	MJ/hr 58

1200S Serie 5 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1250SBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1250SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94495	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 499mm	Breedte 1007mm	Diepte 568mm	Gewicht 58kg*	MJ/hr 72

1200E Serie 3 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

BBG1230BBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1230BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94493	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 499mm	Breedte 687mm	Diepte 568mm	Gewicht 43kg*	MJ/hr 43

1200E Serie 4 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

BBG1240BBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1240BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94494	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 499mm	Breedte 837mm	Diepte 568mm	Gewicht 51kg*	MJ/hr 58

1200E Serie 5 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

BBG1250BBE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG1250BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94495	Inbouwkit BA12HS		
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 499mm	Breedte 1007mm	Diepte 568mm	Gewicht 58kg*	MJ/hr 72

1500 Serie 3 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BDB1530GA



Gietijzeren rooster/bakplaat BDB1530GA		Aardgas set 95176	Hoes BACB153	Inboubeugel BA7OHS			
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 474mm	Breedte 654mm	Diepte 584mm	Gewicht 43kg*	MJ/hr 43

1500 Serie 4 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BDB1540GA



Gietijzeren rooster/bakplaat BDB1540GA		Aardgas set 95176	Hoes BACB154	Inboubeugel BA7OHS			
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 474mm	Breedte 804mm	Diepte 584mm	Gewicht 51kg*	MJ/hr 58

1500 Serie 5 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BDB1550GA



Gietijzeren rooster/bakplaat BDB1550GA		Aardgas set 95176	Hoes BACB155	Inboubeugel BA7OHS			
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 474mm	Breedte 974mm	Diepte 584mm	Gewicht 58kg*	MJ/hr 72



1500 Bedieningspaneel



1500 Geïntegreerde Thermometer



1500 Rooster en Verdeler

1600S Serie 3 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1630SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1630SAE		95176	SP-638-BE	BACB153	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3072cm sq	320mm	320mm	517mm	698mm	555mm	43kg*	43

1600S Serie 4 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1640SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1640SAE		95176	SP-638-BE	BACB154	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3840cm sq	400mm	400mm	517mm	804mm	555mm	51kg*	58

1600S Serie 5 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG1650SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1650SAE		95176	SP-638-BE	BACB155	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
4608cm sq	640mm	320mm	517mm	975mm	555mm	58kg*	72

1600E Serie 3 Brander

Grafiet RVS Inbouwbarbecue

BBG1630DAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1630DAE		95176	SP-638-BE	BACB153	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3072cm sq	320mm	320mm	517mm	698mm	555mm	43kg*	43

1600E Serie 4 Brander

Grafiet RVS Inbouwbarbecue

BBG1640DAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1640DAE		95176	SP-638-BE	BACB154	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3840cm sq	400mm	400mm	517mm	804mm	555mm	51kg*	58

1600E Serie 5 Brander

Grafiet RVS Inbouwbarbecue

BBG1650DAE



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
BBG1650DAE		95176	SP-638-BE	BACB155	BA70HS		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
4608cm sq	640mm	320mm	517mm	975mm	555mm	58kg*	72

S3000E Serie 3 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

19932



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
19932		95174	SP-638-BE	94493	23133		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3072cm sq	320mm	320mm	525mm	660mm	570mm	55kg*	57

S3000E Serie 4 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

19942



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
19942		95174	SP-638-BE	94494	23134		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
3840cm sq	400mm	400mm	525mm	816mm	570mm	65kg*	76

S3000E Serie 5 Brander

Zwart geëmailleerde Inbouwbarbecue

19952



Gietijzeren rooster/bakplaat		Aardgas set	Rotisserie	Hoes	Inbouwkit		
19952		95174	SP-638-BE	94495	23135		
Griloppervlak	Rooster	Bakplaat	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	MJ/hr
4608cm sq	640mm	320mm	525mm	973mm	570mm	68kg*	95



3000E Bakplaat en Rooster



3000E Warmhoudrek



3000E Geïntegreerde Thermometer

NEW 7000 Classic Serie 4 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG7640SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG7640SAE	Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACB704	Inbouwkij BA55HS			
Griloppervlak 3740cm sq	Rooster 195mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 555mm	Breedte 817mm	Diepte 628mm	Gewicht 65kg*	MJ/hr 68

NEW 7000 Classic Serie 5 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBG7650SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBG7650SAE	Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACB705	Inbouwkij BA55HS			
Griloppervlak 4480cm sq	Rooster 270mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 555mm	Breedte 973mm	Diepte 628mm	Gewicht 68kg*	MJ/hr 85

NEW 7000 Premium Serie 4 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBF7645SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBF7645SAE	Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACB704	Inbouwkij BA55HS			
Griloppervlak 3740cm sq	Rooster 195mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 555mm	Breedte 817mm	Diepte 628mm	Gewicht 65kg*	MJ/hr 85

NEW 7000 Premium Serie 5 Brander

RVS Inbouwbarbecue

BBF7655SAE



Gietijzeren rooster/bakplaat BBF7655SAE	Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACB705	Inbouwkij BA55HS			
Griloppervlak 4480cm sq	Rooster 270mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 555mm	Breedte 973mm	Diepte 628mm	Gewicht 68kg*	MJ/hr 105



7000P Bedieningsknop verlichting



7000P Venster



7000 Serie Verdeler

ProLine® 6 Brander met Grildecksel

RVS Inbouwbarbecue

BSH158SAEUGB



Gietijzeren rooster/bakplaat BSH158SAEUGB	Rooster BACS102A	Hoes BACS200A	Inbouwkij BACS100A				
Griloppervlak 4176cm sq	Rooster 430mm	Bakplaat 430mm	Hoogte 212mm	Breedte 1053mm	Diepte 540mm	Gewicht 63.5kg*	MJ/hr 71

ProLine® 6 Brander met afneembare platte deksel

RVS Inbouwbarbecue

BSL158SAEUGB



Gietijzeren rooster/bakplaat BSL158SAEUGB	Rooster BACS102A	Hoes BACS201A	Inbouwkij BACS100A				
Griloppervlak 4176cm sq	Rooster 430mm	Bakplaat 430mm	Hoogte 42mm	Breedte 1053mm	Diepte 540mm	Gewicht 54.5kg*	MJ/hr 71

ProLine® Zijbrander met afneembare platte deksel

RVS Inbouwzijbrander

BSW318SAEUGB



Gietijzeren rooster/bakplaat BSW318SAEUGB	Bakplaat ACC178	Hoes BACS202A	Inbouwkij BACS101A	
Hoogte 42mm	Breedte 350mm	Diepte 540mm	Gewicht 18kg*	MJ/hr 23



ProLine® Warmhoudrek



ProLine® Gelaserd Logo



ProLine® Grildecksel



1200S Serie 3 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1231SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1231SBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94463				
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1377mm	Diepte 602mm	Gewicht 63kg*	MJ/hr 58



1200S Serie 4 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1241SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1241SBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94464				
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1527mm	Diepte 602mm	Gewicht 77kg*	MJ/hr 72



1200S Serie 5 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1251SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1251SBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94465				
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1697mm	Diepte 602mm	Gewicht 91kg*	MJ/hr 86



1200E Serie 3 Brander
Zwart geëmailleerde Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1231BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1231BBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94463				
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1377mm	Diepte 602mm	Gewicht 63kg*	MJ/hr 58



1200E Serie 4 Brander
Zwart geëmailleerde Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1241BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1241BBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94464				
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1527mm	Diepte 602mm	Gewicht 77kg*	MJ/hr 72



1200E Serie 5 Brander
Zwart geëmailleerde Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1251BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1251BBE	Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes 94465				
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1217mm	Breedte 1697mm	Diepte 602mm	Gewicht 91kg*	MJ/hr 86



1500 Serie 3 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BDM1530GA

Gietijzeren rooster/bakplaat BDM1530GA	Aardgas set 95176	Hoes BACM153					
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1152mm	Breedte 1522mm	Diepte 639mm	Gewicht 63kg*	MJ/hr 58



1500 Serie 4 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BDM1540GA

Gietijzeren rooster/bakplaat BDM1540GA	Aardgas set 95176	Hoes BACM154					
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 1152mm	Breedte 1672mm	Diepte 639mm	Gewicht 77kg*	MJ/hr 72



1500 Serie 5 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BDM1550GA

Gietijzeren rooster/bakplaat BDM1550GA	Aardgas set 95176	Hoes BACM155					
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1152mm	Breedte 1842mm	Diepte 639mm	Gewicht 91kg*	MJ/hr 86



1500 Trolley Zijbrander



1500 Warmhoudrek



1500 Neerklapbaar bedieningspaneel



1600S Serie 3 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1631SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1631SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM153			
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1522mm	Diepte 686mm	Gewicht 63kg*	MJ/hr 58



1600S Serie 4 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1641SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1641SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM154			
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1670mm	Diepte 686mm	Gewicht 77kg*	MJ/hr 72



1600S Serie 5 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1651SBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1651SBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM155			
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1840mm	Diepte 686mm	Gewicht 91kg*	MJ/hr 86



1600E Serie 3 Brander
Grafiet RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1631BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1631BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM153			
Griloppervlak 3072cm sq	Rooster 320mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1522mm	Diepte 686mm	Gewicht 63kg*	MJ/hr 58



1600E Serie 4 Brander
Grafiet RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1641BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1641BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM154			
Griloppervlak 3840cm sq	Rooster 400mm	Bakplaat 400mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1670mm	Diepte 686mm	Gewicht 77kg*	MJ/hr 72



1600E Serie 5 Brander
Grafiet RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG1651BBE

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG1651BBE		Aardgas set 95176	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM155			
Griloppervlak 4608cm sq	Rooster 640mm	Bakplaat 320mm	Hoogte 1200mm	Breedte 1840mm	Diepte 686mm	Gewicht 91kg*	MJ/hr 86



NEW 7000 Classic Serie 5 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMG7650SAEU

Gietijzeren rooster/bakplaat BMG7650SAEU		Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM155			
Griloppervlak 4480cm sq	Rooster 270mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 1284mm	Breedte 1758mm	Diepte 708mm	Gewicht 128kg*	MJ/hr 108



NEW 7000 Premium Serie 5 Brander
RVS Trolleybarbecue met Zijbrander

BMF7655SAEU

Gietijzeren rooster/bakplaat BMF7655SAEU		Aardgas set 95182	Rotisserie SP-638-BE	Hoes BACM155			
Griloppervlak 4480cm sq	Rooster 270mm x2	Bakplaat 380mm	Hoogte 1284mm	Breedte 1758mm	Diepte 708mm	Gewicht 128kg*	MJ/hr 119



Clubman RVS
Trolley Bakplaat

16440

RVS Bakplaat 5mm							
Griloppervlak 4784cm sq	Hoogte 830mm	Breedte 920mm	Diepte 520mm	Gewicht 65kg*	MJ/hr 72		



Clubman Staal
Trolley Bakplaat

16640

Stalen Bakplaat 5mm							
Griloppervlak 4784cm sq	Hoogte 830mm	Breedte 920mm	Diepte 520mm	Gewicht 65kg*	MJ/hr 72		



PIZZASTEEN SET

Met Spatel & Pizzasnijder

94935



3-IN-1 SCHOONMAKER

Staalborstel, Schuursponsje & Schraper

94820



12" BORSTEL

Messing Borstel - Doos van 6

94946



PROLINE SERIE ROOSTERPAKKET

Voor ProLine inbouwbarbecue

BACS102A



GASLANG MET DRUKVERDELER

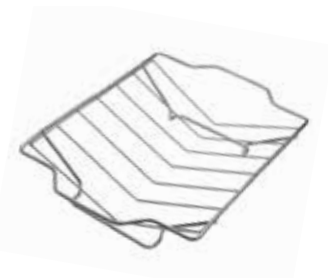
96581



ACHTERSCHERM

Voor inbouwbarbecues van de series 1100/1500/1600/3000/7000

BA10RHS



ROOSTER REK

RVS

92965



ROTISSERIE MAND

RVS

94835



BAKBLIK

Geëmailleerde diepe ovenschaal

92975



BARBECUETANG

RVS

94968



BARBECUESPATEL

RVS met rubberen handvat

94969



3 DELIGE BBQ SET

RVS met rubberen handvat

94923



BRAADSPIT

Voor 3 / 4 / 5 Branders

SP-638-BE-UK – BeefEater Universele Rotisserie – UK Stekker
 SP-638-BE-EU – BeefEater Universele Rotisserie – EU Stekker

*Accessoires kunnen afwijken van de getoonde afbeelding als gevolg van regionale en specificatieverschillen.



BRANDERS

Proline brander
Gietijzeren brander
Gegoten roestvaststalen brander

0004008617ex
94701
94735



INBOUWBEUGELS & AFSTELKITS

1100E Serie
1100S Serie
1200 Serie
1500/1600 Serie
3000 Serie - 3 / 4 / 5 branders
7000 Serie
ProLine Inbouwbarbecue
ProLine Zijbrander

23115
23117
BA12HS
BA70HS
2313-3/4/5
BA55HS
BACS100A
BACS101A



ROOSTERS

1000 / 1100 Serie 160mm Gietijzeren roosterl - 160mm
1000 / 1100 Serie Gietijzeren roosterl - 320mm
1000 / 1100 Serie Gietijzeren roosterl - 400mm
1200 / 1500 / 1600 Serie Gietijzeren roosterl - 320mm
1200 / 1500 / 1600 Serie Gietijzeren roosterl - 400mm
3000 Serie Gietijzeren 'V'-rooster - 160mm
3000 Serie Gietijzeren 'V'-rooster - 320mm
3000 Serie Gietijzeren 'V'-rooster - 400mm

94126
94123
94125
EWO1909-5
EWO1909-4
93826
93823
93825



BAKPLATEN

1000 / 1100 Serie 320mm Gietijzeren bakplaat - 320mm
1000 / 1100 Serie 400mm Gietijzeren bakplaat - 400mm
1200 / 1500 / 1600 Serie Gietijzeren bakplaat - 320mm
1200 / 1500 / 1600 Serie Gietijzeren bakplaat - 400mm
3000 Series Gietijzeren 'V'-plaat - 320mm
3000 Series Gietijzeren 'V'-plaat - 400mm
3000 Series Gietijzeren bakplaat - 320mm

94133
94135
EWO1908-5
EWO1908-4
93813
93815
94323DLX



VERDELERS / REFLECTOREN

1000 Serie Verdeler
1100 Serie Verdeler
1200 / 1500 Serie Verdeler
1600 Serie Verdeler
3000E Serie Verdeler
3000 Series Reflector
S3000S / SL4000 Series Anti-Flare Verdeler
Proline Paneel Warmteverdeler

060554
478014
A13256201
EWO2014-4
060546
060547
060557
0038006719ex



WARMHOUDREKKEN

1000 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders
1100 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders
1200 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders
1500 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders
1600 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders
3000 Serie Warmhoudrek - 3 / 4 / 5 branders

471002-3/4/5
478018-3/4/5
EWO1907-3/4/5
A1666040-2/1/3
EWO2007-3/4/5
060614-3/4/5



AARDGAS CONVERSIESETS

1100 Serie
1200/1500/1600 Serie
3000E Serie
7000 Serie
ProLine Serie

95172
95176
95174
95182
95184



VET MANAGEMENT

1000 Serie Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
1000 Serie Vetopvangbak (incl bevestigingsclips)
1100 Serie Vetopvangbak
1200 Serie Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
1500 Serie Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
1600 Serie RVS Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
1600 Serie Dondere Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
3000 Serie Vetopvangtray - 3 / 4 / 5 branders
Clubman Vetbeker & -houder
Proline Vetopvangsysteem

471021-3/4/5
471059
478010
EWO1918-3/4/5
A1671420-2/1/3
EWO2024-3/4/5
EWO2024-31/41/51
19010-1/3/6
476014
AO1840401ex



HOEZEN VOOR TROLLEYBARBECUES

94463 - Premium
3 Brander Hoes 1200/3000

94464 - Premium
4 Brander Hoes 1200/3000

94465 - Premium
5 Brander Hoes 1200/3000

BACM153 - Premium
3 Brander Hoes 1500/1600

BACM154 - Premium
4 Brander Hoes 1500/1600/7000

BACM155 - Premium
5 Brander Hoes 1500/1600/7000



HOEZEN VOOR INBOUWBARBECUES

94493 - Premium
3 Brander Hoes 1200/3000

94494 - Premium
4 Brander Hoes 1200/3000

94495 - Premium
5 Brander Hoes 1200/3000

BACB153 - Premium
3 Brander Hoes 1500/1600

BACB154 - Premium
4 Brander Hoes 1500/1600

BACB155 - Premium
5 Brander Hoes 1500/1600

BACB704 - Premium
4 Brander Hoes 7000

BACB705 - Premium
5 Brander Hoes 7000



HOEZEN VOOR PROLINE BARBECUES

BACS201A
ProLine® met platte deksel

BACS200A
ProLine® met grildeksel

BACS202A
ProLine® Zijbrander



ProLine® Hoes voor ProLine Inbouwbarbecue met Grildeksel



U vindt onze producten in vele showrooms van dealers en gespecialiseerde online retailers in heel Europa. Meer details hiervan vindt u op onze website.

Heb je plannen en heb je inspiratie nodig?... Geen probleem, we hebben een ontwerpteam dat je ideeën in 3D kan ontwerpen en modelleren om je te laten zien hoe je plannen eruit zullen zien.

PARTNERMERKEN...

CABINEX - LUXE DOE-HET-ZELF BUITENKEUKENS

Uw droom buitenkeuken kan nu werkelijkheid worden... Cabinex is een topkwaliteit doe-het-zelf buitenkeuken. Schoonheid en functionaliteit gecombineerd met toonaangevende apparatuur om van uw buitenruimte alles te maken wat u ooit heeft gewild.

Technologie en design worden gecombineerd om een kastensysteem aan te bieden dat een pionier in zijn klasse is. PVC-panels in combinatie met het gepatenteerde aluminium framesysteem van CabinexTM, om een stijve en robuuste kastoplossing te vormen. Klaar voor jarenlang buitenplezier.

De kasten zijn volledig weerbestendig en hebben een beperkte garantie van 10 jaar.

PREMIUM SERIE

De Premium buitenkeuken is de droom van iedere buitenkok. Hij is groot genoeg voor grote gezelschappen en praktisch genoeg voor kleinere bijeenkomsten en doordeweekse familiediners.



CLASSIC SERIE

De Classic versie verandert de manier waarop je gewend was buiten te koken: alles wat je nodig hebt binnen handbereik, wat betekent dat je vaker van die momenten met familie en vrienden zult genieten.





FRESCO PRO - PROEF HET BUITENLEVEN

Met een unieke, frisse en professionele benadering van buitenkeukens, werken we samen met huiseigenaren, architecten en ontwikkelaars om luxe amusementsruimtes buiten te creëren.

Als producent en distributeur van enkele van 's werelds toonaangevende en meest innovatieve barbecuemerken, zijn we er in geslaagd om een systeem te bieden voor de ultieme buitenkeuken. Onze keukens sieren buitenruimtes over de hele wereld met klanten in Europa, het Midden-Oosten, Australazië en Noord-Amerika.

Of het nu gaat om een daktuin in de stad, een terras in een buitenwijk of een landhuis op het platteland, we putten uit onze jarenlange kennis om een buitenruimte te creëren waar u nog vele jaren trots op zult zijn.

De keuze is aan u om met de verscheidenheid aan verschillende modules die kunnen worden gecombineerd een buitenkeuken samen te stellen die aan alle behoeften voldoet.

Zodra het basissysteem is gemonteerd, kunt u de materialen en kleuren van uw deuren, werkblad en zijkanten kiezen.

De deurafwerking kan worden gemaakt van klassiek aluminium composiet of premium dekton. Deze deurbekledingen zijn glad en duurzaam en tegelijkertijd elegant en passen bij elke buitenruimte.

FrescoPro buitenkeukens zijn geschikt voor gebruik met verschillende grote barbecuemerken –naast de BeefEater modellen-, zoals Fire Magic, oneQ, Napoleon en Broil King.







2023



beefeaterbbqeuropa.co.uk



[@beefeaterbbq.europa](https://www.instagram.com/beefeaterbbq.europa)



[Beefeaterbbqeuropa](https://www.facebook.com/Beefeaterbbqeuropa)

LIFE TASTES BETTER OUTDOORS

Voor meer informatie over alle BeefEater producten of voor afmetingen en installatie-informatie kunt u contact opnemen met de winkel waar u de barbecue gekocht heeft.

U kunt ook onze klantenservice mailen of onze website bezoeken.

BeefEater Benelux

Wateringweg 83-C

2031 EK Haarlem

Nederland

Email info@beefeaterbarbecues.nl

beefeaterbarbecues.nl

Exclusief agent voor:

BeefEater Europe

PO Box 1238

Cheddar BS27 9AH

Verenigd Koninkrijk

Telefoon +44 (0) 1934 743322

Email sales@beefeateruropa.co.uk

beefeaterbbqeuropa.co.uk