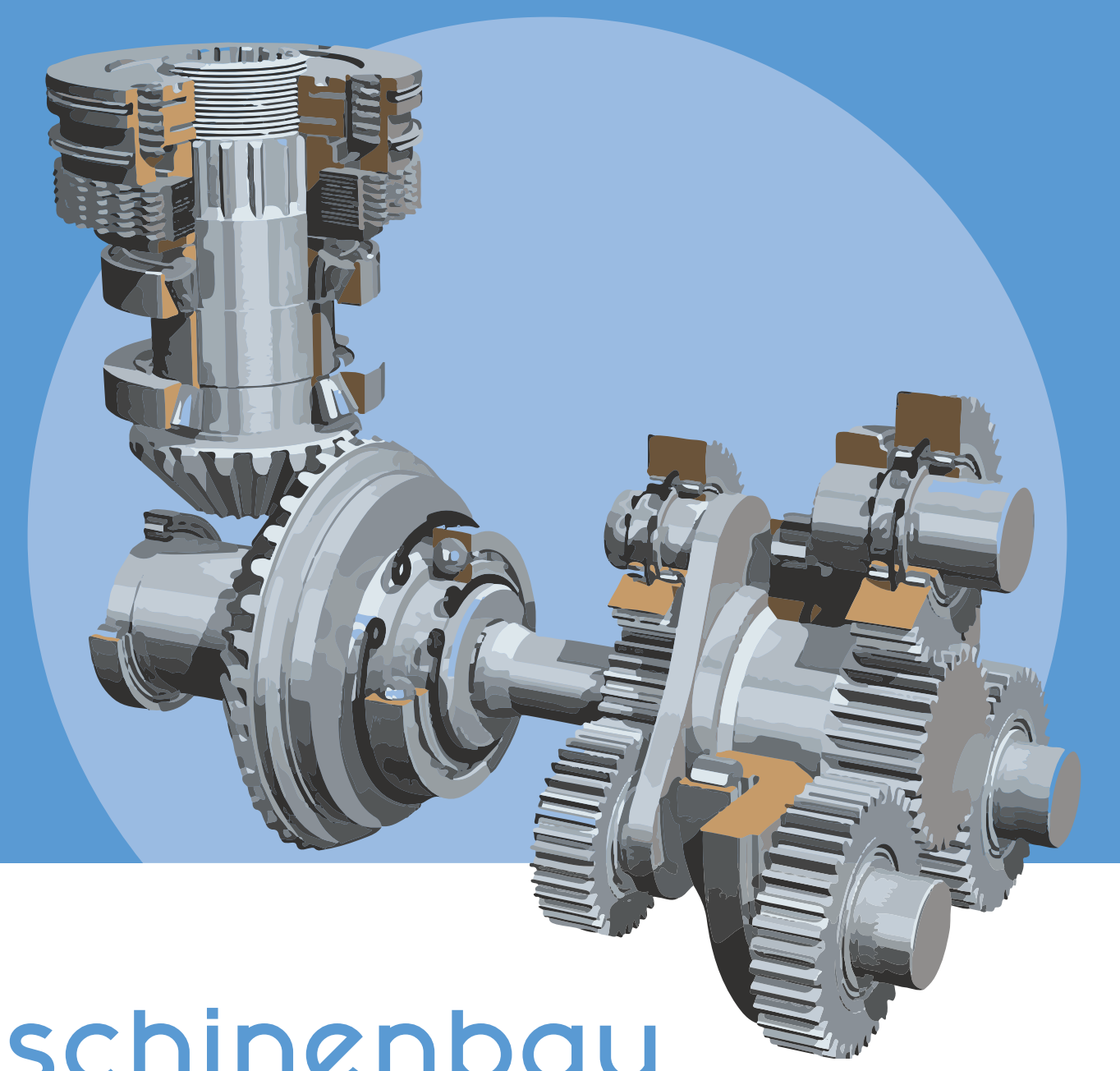


Hühnergrill



Maschinenbau
Mechatronik



PROJEKTIDEE

Im Rahmen unseres Maturaprojekts entwickeln wir einen leistungsstarken Hühnergrill für den Festplatz Gummer, um die Kapazitäten lokaler Vereine bei Großveranstaltungen zu optimieren. Die robuste Inox-Konstruktion ist für 64 Hühner (128 Portionen) ausgelegt und vereint traditionelles Holzkohlearoma mit moderner Antriebstechnik. Besonderes Augenmerk liegt auf der Langlebigkeit sowie einer wartungsfreundlichen Bauweise mit abnehmbarem Dach und einem effizienten Reinigungssystem.



FUNKTIONSWEISE

- Holzkohle liefert die nötige Hitze und das Aroma.
- Ein 0,18 kW Drehstrommotor dient als Primärtrieb.
- Ein Schneckengetriebe (1:100) reduziert die Drehzahl auf ein ideales Grilltempo.
- Ein Kettentrieb überträgt die Kraft auf alle 8 Grillstangen.
- Ein integriertes Thermometer ermöglicht die permanente Temperaturüberwachung.
- Die Asche fällt in einen ausziehbaren Behälter zur einfachen Entleerung.
- Vollgummireifen gewährleisten den mobilen Einsatz auf dem Festplatz.
- Das abnehmbare Dach erleichtert den Zugang für die Tiefenreinigung.



DATEN UND FAKTEN

- Kapazität: 64 Hühner (8 Stangen zu 8 Stück) / 128 Portionen.
- Antrieb: 3-Phasen-Elektromotor mit 0,18 kW Leistung.
- Übersetzung: Schneckengetriebe $i=100$ und Kettentrieb.
- Material: Inox (Edelstahl).
- Features: Analoges Thermometer, ausziehbarer Aschebehälter, abnehmbares Dach, Vollgummibereifung.
- Partner: Finanziert mit Unterstützung von WM-Technics.



Projektteam:

Klemens Villgrattner
Julian Lunger
Felix Bechtold



max valier
TFO BOZEN