



# PRODUKT KATALOG



Besuchen  
Sie unsere  
Ausstellung.

Ausstellungs-  
besuche auf  
Vor Anmeldung.

[www.smoker-grill.ch](http://www.smoker-grill.ch)

Smoker-Grill, Industriestrasse 4, 4227 Büsserach  
Tel. 061 783 10 80, [info@smoker-grill.ch](mailto:info@smoker-grill.ch)

# DER ANDERE GENUSS

Lieben Sie den Geschmack von zartem, saftigem Fleisch oder Fisch mit herrlichem Raucharoma?

Dann ist der Cactus Jack BBQ-Smoker genau das Richtige für Sie.

# UNSERE AUSSTELLUNG

In unserer Ausstellung in Büsserach stehen 4-5 verschiedene Modelle, eingebettet in unserem naturnahen Garten.

Gerne beraten wir Sie individuell und persönlich. Daher bitten wir um Voranmeldung, damit wir uns genug Zeit für Sie reservieren können.

# INHALTSVERZEICHNIS



DER CACTUS JACK  
BBQ-SMOKER

SEITE 4-11



MODELLE

SEITE 12-43

# Der Neue Cactus Jack® BBQ Smoker 2021

Neu überarbeitet.  
Verbesserte Qualität.

Mit Liebe und  
in Handarbeit in  
Italien gefertigt.

Lieferbar ab Lager Schweiz

## Was ist alles neu?

- Alle Cactus Jack® BBQ Smoker 2021 werden sandgestrahlt und mit hitzebeständiger Farbe einbrennlackiert.
- Alle Smoker werden mit Gummi aufvulkanisierten Rädern und mit Gummi Füssen geliefert.
- Alle 16" BBQ's sind mit dem patentierten BBQ Rauch & Russpartikelfilter ausgestattet.
- Die Cactus Jack® BBQ Smoker werden aus ¼ Zoll Stahlrohren gefertigt (16" BBQ +/- 6,5mm, 20" BBQ +/- 7 mm).
- Fettauffangbehälter, Thermometer, Kochbuch, Pflgeanleitung und Aschenschieber sind im Lieferumfang enthalten
- Die Smoker sind alle mit Blue Tooth Eingang zur Garkammer für den Thermometer ausgestattet.

## Geniale Features ab 2021

### 16" Special Edition

- Cactus Jack® Kamin Docking Station.
- Grösserer Durchmesser beim Rauchkamin. Bis zu 35% mehr Hitze möglich.
- Der Kamin kann rechts angedockt werden (Reverse Räuchern & Barbecuen).
- Der Reverse Flow Kit (optional) wird mit der genialen Reverse Flow Platte und einem zusätzlichen, schmälere Kamin für die Montage auf der rechten Seite ausgeliefert. (Ø Kamin wie der frühere Standard.)

Die neuen Cactus Jack® BBQ Smoker ermöglichen das Kochen und Grillen mit viel höheren Temperaturen und das Barbecuen mit noch viel tieferen Temperaturen (Reverse Flow) als bisher.

Durch das Cactus Jack® Dual System (Kamin Links und Rechts montiert) kann der Smoker gleichzeitig für Barbecue und zum Kochen benutzt werden.

### 20" Chuckwagon Magic Jack™ / 16" Chuckwagon Ranch

- Grösserer Rauchauslass-Stutzen beim Rauchkamin mit bis zu 15% grösserer Hitzeentwicklung.

## Qualität bewährt sich

Je dicker die Wände eines Smokers sind, umso länger wird die Hitze gespeichert. Der Durchzug ist besser und die Hitze konstanter. Es ist einfacher, den Smoker auf Temperatur zu halten, auch bei schlechten Witterungen. Deshalb werden die neuen Cactus Jack alle aus mindestens 1/4 Zoll Stahlrohren gefertigt.

### Räucherturm

Mit 5 Grillrosten aus Inox  
(Chuckwagon-Modelle)

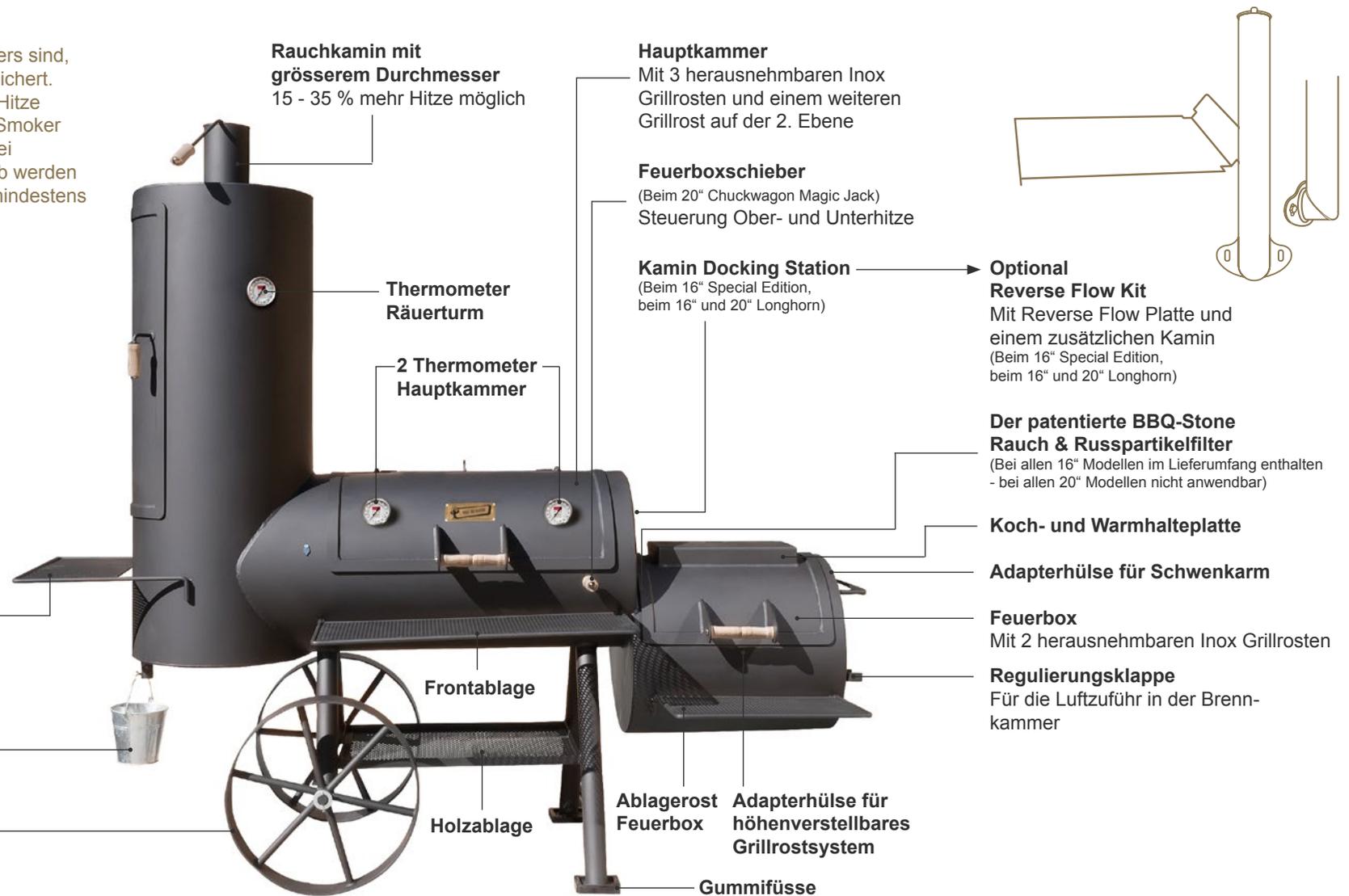
### Blue Tooth Thermometer Eingang

### Räucherturmablage

### Fettaufschlag mit Aufhängung für den Fettauffangbehälter

### Fettauffangbehälter

### Mit Gummi vulkanisierte Räder



**Rauchkamin mit  
größerem Durchmesser**  
15 - 35 % mehr Hitze möglich

**Hauptkammer**  
Mit 3 herausnehmbaren Inox  
Grillrosten und einem weiteren  
Grillrost auf der 2. Ebene

**Feuerboxschieber**  
(Beim 20" Chuckwagon Magic Jack)  
Steuerung Ober- und Unterhitze

**Kamin Docking Station**  
(Beim 16" Special Edition,  
beim 16" und 20" Longhorn)

**Optional  
Reverse Flow Kit**  
Mit Reverse Flow Platte und  
einem zusätzlichen Kamin  
(Beim 16" Special Edition,  
beim 16" und 20" Longhorn)

**Der patentierte BBQ-Stone  
Rauch & Russpartikelfilter**  
(Bei allen 16" Modellen im Lieferumfang enthalten  
- bei allen 20" Modellen nicht anwendbar)

**Koch- und Warmhalteplatte**

**Adapterhülse für Schwenkarm**

**Feuerbox**  
Mit 2 herausnehmbaren Inox Grillrosten

**Regulierungsklappe**  
Für die Luftzufuhr in der Brenn-  
kammer

**Thermometer  
Räuerturm**

**2 Thermometer  
Hauptkammer**

**Frontablage**

**Holzablage**

**Ablagerost  
Feuerbox** **Adapterhülse für  
höhenverstellbares  
Grillrostsystem**

**Gummifüße**

# Das Reverse Flow System (Optional)

Die Temperatur im Garraum ist bei Smokern ohne Reverse Flow nicht überall dieselbe. In der Nähe der Brennkammer ist die Temperatur so heiss, dass man dort indirekt Grillen kann, während die Hitze weiter weg kontinuierlich abnimmt.

Die Cactus Jack® Reverse Flow Modelle haben einen zweiten, variabel einsetzbaren Kamin. Der zweite, etwas schmalere Kamin, kann beim Garraum auf der Seite der Brennkammer montiert werden. Eine Umlenkplatte im Garraum verteilt die Temperatur dann gleichmässig.

Das Reverse Flow System eignet sich besonders für die Zubereitung grosser Fleischstücke wie Braten, Spare Ribs oder Pulled Pork.

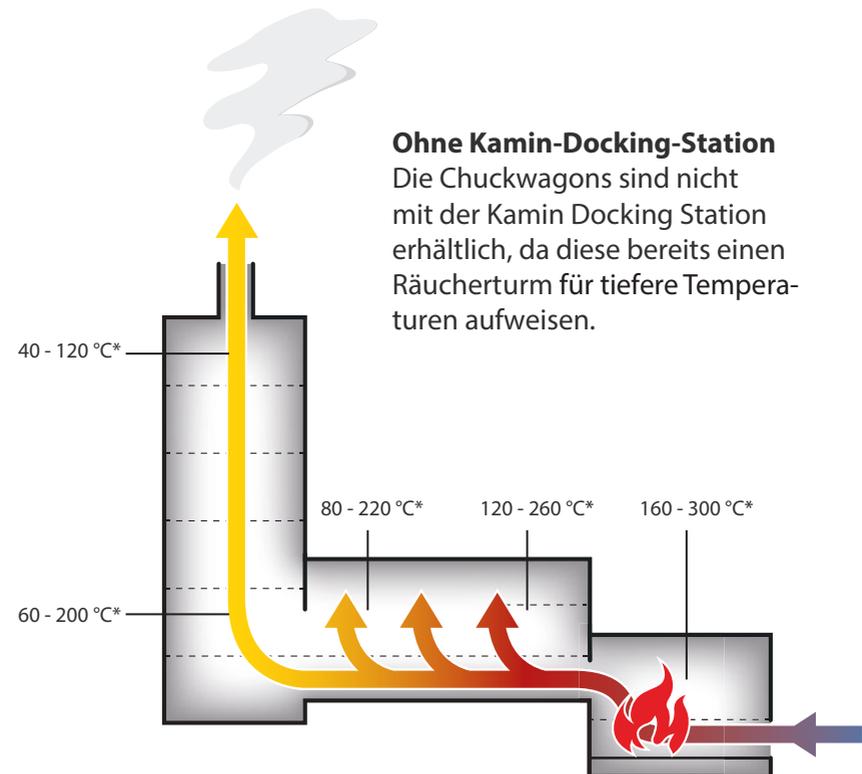
## Die Modelle mit Reverse Flow System

16" Longhorn™ (ab Jg. 2018)

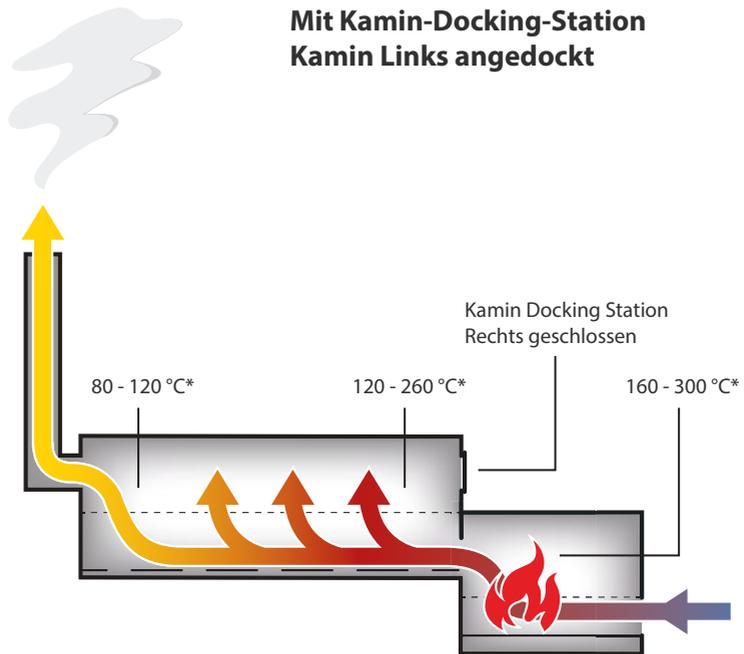
20" Longhorn™ (ab Jg. 2021)

16" Special Edition™ (ab Jg. 2021)

\* Alle Temperaturen sind Ca.-Angaben. Je nach Holzsorte, der Position des Holzes in der Feuerbox und nach der Luftzufuhr, können die Werte relevant abweichen.

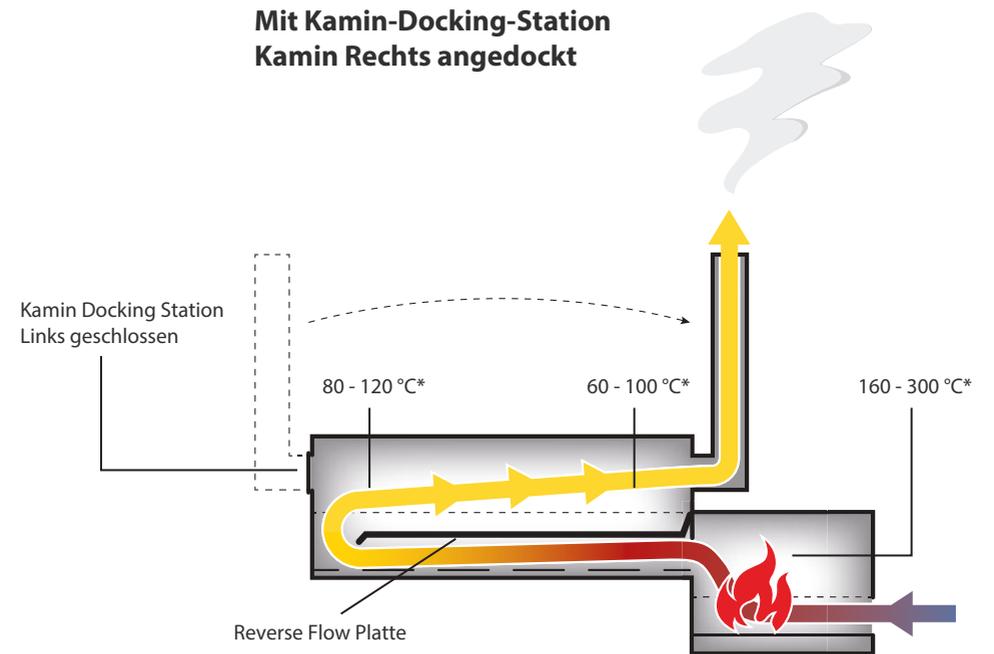


### Mit Kamin-Docking-Station Kamin Links angedockt



## Reverse Flow

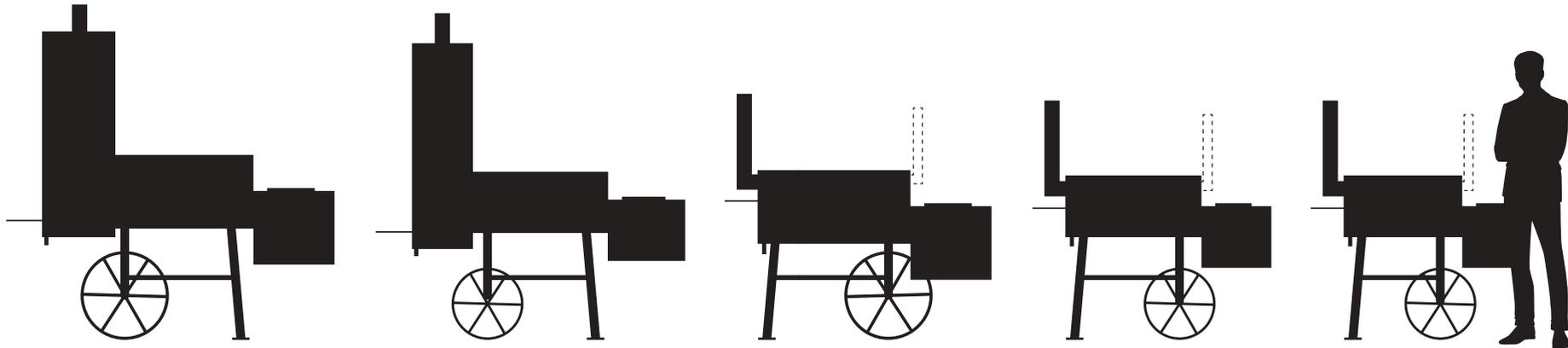
### Mit Kamin-Docking-Station Kamin Rechts angedockt



# Modellübersicht

		Rohr Ø cm	Stahl mm Stärke	L x B x H cm Aufgestellt	Anzahl Thermometer	Kochfläche Hauptkammer L x B cm	2. Ebene Hauptkammer L x B cm	Kochfläche Feuerbox L x B cm	Kochfläche Räucherturm Anz. + Ø cm	Kochflächen Total m2	Anzahl Grillroste	Gewicht Kg	Gewicht Verpackt Kg
S. 5	16" Special Edition™	41	6.5	145 x 80 x 150	1	70 x 38	-	29 x 38	-	0.4	3	140	160
S. 9	16" Longhorn™	41	6.5	180 x 80 x 150	1	95 x 38	-	35 x 38	-	0.5	4	175	205
S. 13	20" Longhorn™	51	7	200 x 90 x 155	1	99 x 48	Ja 33 x 48	33 x 48	-	0.8	5	210	230
S. 11	16" Chuckwagon Ranch™	41	6.5	230 x 80 x 205	2	130 x 38	Ja 29 x 38	58 x 38	5 Stk. 38	1.3	6 + 5 im Räucherturm	280	320
S. 15	20" Chuckwagon Magic Jack™	51	7	245 x 90 x 210	2	150 x 48	Ja 29 x 48	58 x 48	5 Stk. 48	1.9	6 + 5 im Räucherturm	340	380

# Grössenvergleich / Modellvergleich



20" Chuckwagon Magic Jack™	16" Chuckwagon Ranch™	20" Longhorn™	16" Longhorn™	16" Special Edition™
Masse: (L x B x H) 245 x 90 x 210 cm	Masse: (L x B x H) 230 x 80 x 205 cm	Masse: (L x B x H) 200 x 90 x 155 cm	Masse: (L x B x H) 180 x 80 x 150 cm	Masse: (L x B x H) 145 x 80 x 150 cm
Mit Räucherturm	Mit Räucherturm	-	-	-
-	-	Mit Kamin Docking Station	Mit Kamin Docking Station	Mit Kamin Docking Station
-	Mit patentiertem BBQ-Stone™	-	Mit patentiertem BBQ-Stone™	Mit patentiertem BBQ-Stone™
Kein Reverse Flow*	Kein Reverse Flow*	Reverse Flow möglich (Optional)	Reverse Flow möglich (Optional)	Reverse Flow möglich (Optional)
Nicht demontierbar erhältlich	Nicht demontierbar erhältlich	Demontierbar erhältlich	Demontierbar erhältlich	Demontierbar erhältlich

\* Die Chuckwagons sind nicht mit der Kamin Docking Station erhältlich. Hier kann kein zusätzlicher Kamin rechts angedockt werden. Dank dem Räucherturm ist ein Reverse Flow nicht notwendig.

# DER 16“ SPECIAL EDITION

Das beliebteste BBQ-Modell von Cactus Jack® für den privaten Gebrauch: Klein, schön, praktisch und dank seiner «handlichen» Grösse perfekt für beinahe jede Terrasse und jeden Garten geeignet.

Als kleiner Alleskönner bietet er beste Voraussetzungen für grosse Grillerfolge. Kochtechniken wie Grillen, indirekt Grillen, Barbecuen, Räuchern oder Kochen werden beinahe zum Kinderspiel.



# 16“ Special Edition™

Gewicht	140 kg
Grillfläche	70 x 38 cm
Masse (L x B x H)	145 x 80 x 150 cm
Grillrost Feuerbox	29 x 38 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.4 m2

## Specials

- 2 Thermometer
- Patentierter Cactus Jack®BBQ-Stone™
- Feuerbox mit zusätzlichem Grillrost aus Inox
- 2 Grillroste aus Inox in der Hauptkammer
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagelrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Holzablage unter dem Smoker
- Ascheschieber
- Fettauslass
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Kleiner Fettaufangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



### Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 16" Spezial Edition einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



## Neu!

### Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 16" Spezial Edition 2023 gibt es auch in einer zerlegbaren Version. Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.



# DER 16“ LONGHORN

Der Longhorn ist ein BBQ-Smoker, der sich dank seiner großen Grillfläche und Feuerbox hervorragend für gesellige BBQ-Abende mit der Familie oder Freunden eignet.

Der Unterbau ist fest verschweißt und massiv gebaut. Ein grosser Frontablagergrost und ein zusätzlicher Ablagerost vor der Feuerbox bieten viel Platz und Komfort beim Barbecuen. Die Schwenkarm-Halterung ermöglicht das Kochen über dem Feuer.

Der Longhorn ist in zwei Grössen erhältlich:

- Ø 41 cm (16“)
- Ø 51 cm (20“)



# 16" Longhorn™

Gewicht	175 kg
Grillfläche	95 x 38 cm
Maße (L x B x H)	180 x 80 x 150 cm
Grillrost Feuerbox	35 x 38 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.5 m <sup>2</sup>

## Specials

- Verlängerte Garkammer mit 3 herausnehmbaren Inox Grillrosten
- 2 Thermometer
- Patentierter BBQ-Stone™
- Grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagelrost
- Holzablage unter dem Smoker
- Ascheschieber
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettaufangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



### Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 16" Longhorn einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



## Neu!

### Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 16" Longhorn 2023 gibt es neu auch in einer zerlegbaren Version.

Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.



# DER 16“ SILVER ARROW

Neuheit in Silberoptik und mit dem genialen neuen Wärmeregler. Mit diesem tollen neuen Gerät kannst du die Wärme sehr genau regulieren!

Es ist der Bestseller 16“ Longhorn aktualisiert im silbernen Look und mit dem neuen Genius Cactus Jack Wärmeregler.



# 16“ Silver Arrow™

Gewicht	175 kg
Grillfläche	95 x 38 cm
Maße (L x B x H)	180 x 80 x 150 cm
Grillrost Feuerbox	35 x 38 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.5 m <sup>2</sup>

## Specials

- Verlängerte Garkammer mit 3 herausnehmbaren Inox Grillrosten
- 2 Thermometer
- Patentierter BBQ-Stone™
- Grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagelrost
- Holzablage unter dem Smoker
- Ascheschieber
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)
- In silberner Optik und dem neuen Cactus Jack Wärmeregler™
- Höhenverstellbare Grill Rack System neu stabilisiert am Feuerraum ganz in Silber



### Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 16" Longhorn einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



# DER 20“ LONGHORN

Der Longhorn ist ein BBQ-Smoker, der sich dank seiner großen Grillfläche und Feuerbox hervorragend für gesellige BBQ-Abende mit der Familie oder Freunden eignet.

Der Unterbau ist fest verschweißt und massiv gebaut. Ein grosser Frontablagergrost und ein zusätzlicher Ablagerost vor der Feuerbox bieten viel Platz und Komfort beim Barbecuen. Die Schwenkarm-Halterung ermöglicht das Kochen über dem Feuer.

Der Longhorn ist in zwei Grössen erhältlich:

- Ø 41 cm (16“)
- Ø 51 cm (20“)



# 20" Longhorn™

<b>Gewicht</b>	210 kg
<b>Grillfläche</b>	99 x 48 cm
<b>Maße (L x B x H)</b>	200 x 90 x 155 cm
<b>Zusatztablar, 2. Ebene</b>	33 x 48 cm
<b>Grillrost Feuerbox</b>	33 x 48 cm
<b>Kochflächen Gesamtfläche</b>	0.8 m2

## Specials

- Verlängerte Garkammer mit 3 herausnehmbaren Inox Grillrosten
- 2 Thermometer
- Patentierter BBQ-Stone™
- Grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Regulierbare Luftzufuhr
- Frontablagerost
- Holzablage unter dem Smoker
- Aschenschieber
- Fettauslass mit Auffangbehälter
- Zusätzlicher Grillrost / 2. Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettaufangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder
- Neu mit Kamin Docking Station (links & rechts) und somit auch für Reverse Flow geeignet (optionales Kit)



### Höhere Temperaturen möglich

Neu haben alle 20" Longhorn einen grösseren Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 35% höhere Temperaturen erzielen.



## Neu!

### Demontierbare Ausführung erhältlich

Den 20" Longhorn 2023 gibt es neu auch in einer zerlegbaren Version. Die Feuerbox, die Beine und Räder können mit nur wenigen Handgriffen entfernt und wieder angebracht werden.



# DER 16“ CHUCKWAGON RANCH

Der kleinere der beiden Chuckwagon Modelle eignet sich besonders gut zur Nutzung im privaten Bereich und für BBQ Fans. Er zeichnet sich durch ein hohes Mass an Flexibilität und einer hohen Kapazität aus. Dank verschiedener Temperaturbereiche lassen sich mit diesem Modell unterschiedliche Speisen gleichzeitig zubereiten. Eine große Feuerbox ermöglicht dabei eine sehr feine Steuerung der Hitze.

Der Chuckwagon Ranch ist in der Rohrgröße 41 cm (Ø) erhältlich.



# 16“ Chuckwagon Ranch™

<b>Gewicht</b>	280 kg
<b>Grillfläche</b>	130 x 38 cm
<b>Masse (L x B x H)</b>	230 x 80 x 205 cm
<b>Rauchkammer Inox Rost</b>	38 cm, 5 Stk.
<b>Zusatztablar, 2. Ebene</b>	29 x 38 cm
<b>Grillrost Feuerbox</b>	29 x 38 cm, 2 Stk.
<b>Kochflächen Gesamtfläche</b>	1,3 m <sup>2</sup>

## Specials

- Frontablage-, Kaminablage- und Holzablagetablar
- Ablagerost vor der Feuerbox
- Patentierter BBQ-Stone™
- 2 Thermometer
- 3 Grillroste Inox in der Hauptkammer
- 2 Grillroste Inox in der Feuerbox
- 5 Rauchkammer Grillroste aus Inox
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Ascheschieber
- Zusätzlicher Grillrost aus Inox / 2te Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder



**Höhere Temperaturen möglich**  
 Neu haben alle Chuckwagons einen grösseren Rauchausslass Kamin Stutzen oben auf dem Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 15% höhere Kochtemperatur erzielen.



# DER 20“ CHUCKWAGON MAGIC JACK

Der grössere der beiden Chuckwagon Modelle eignet sich ideal für Restaurants oder Catering-Services.

Die Grösse der Feuerbox und der Rohrdurchmesser sind mit dem Hubraum eines Automotors vergleichbar: Je grösser die Box und der Ofen, um so ruhiger wird es beim Kochen. Für das perfekte BBQ sind eine gleichmässige Hitzeverteilung und die richtige Temperatur entscheidend.

Der 20“ Chuckwagon Magic Jack ist in der Rohrgrösse 51 cm (Ø) erhältlich.



# 20“ Chuckwagon Magic Jack™

Gewicht	340 kg
Grillfläche	150 x 48 cm
Masse (L x B x H)	245 x 90 x 210 cm
Rauchkammer Inox Rost	48 cm, 5 Stk.
Zusatztablar, 2. Ebene	29 x 48 cm
Grillrost Feuerbox	29 x 48 cm, 2 Stk.
Kochflächen Gesamtfläche	1.9 m <sup>2</sup>

## Specials

- Frontablage-, Kaminablage- und Holzablagetablar
- Ablagerost vor der Feuerbox
- 3 Thermometer
- 3 Grillroste aus Inox in der Hauptkammer
- 4 Rauch Kammer Grillroste aus Inox
- Besonders grosse Feuerbox mit zusätzlichem Inox Grillrost
- Integrierte Kochplatte auf dem Deckel
- Schwenkarm-Halterung vorhanden
- Ascheschieber
- Konvektionsrohr zur optimalen Hitzeverteilung
- Catering Version mit Schieber
- Zusätzlicher Grillrost in der Feuerbox neu
- Zusätzlicher Grillrost / 2. Ebene in der Hauptkammer
- Blue Tooth Thermometer Eingang
- Grosser Fettauffangbehälter
- Adapter für höhenverstellbaren Grillrost für die Feuerbox
- Neu standardmässig mit Gummi vulkanisierte Räder



**Höhere Temperaturen möglich**  
Neu haben alle Chuckwagons einen grösseren Rauchauslass Kamin Stutzen oben auf dem Rauchkamin. Damit lassen sich bis zu + 15% höhere Kochtemperatur erzielen.



# DER 20“ TEXAS SPECIAL

Dieser grossartige neue professionelle BBQ-Smoker wird jeden Koch oder Caterer, oder jeden leidenschaftlichen BBQ-Spezialisten voll und ganz zufriedenstellen. Neu entworfen und erstellt mit einem isolierten Feuerraum und einem völlig neuen Air Flow-System. Du benötigst viel weniger Holz und bekommst eine supereffiziente Zug- und Wärmeübertragung, die du bei einem BBQ-Smoker noch nie gesehen hast.



# 20“ Texas Spezial™

Gewicht	280 kg
Grillfläche	90 x 48 cm
Masse (L x B x H)	230 x 80 x 205 cm
Kochflächen Gesamtfläche	0.9 m <sup>2</sup>





---

# SMOKER - GRILL

---

• BÜSSERACH •  
[smoker-grill.ch](http://smoker-grill.ch)

powered by:



---

Smoker-Grill eine Marke der Lack Storen AG  
Industriestrasse 4, 4227 Büsserach  
Tel. 061 783 10 80, [info@smoker-grill.ch](mailto:info@smoker-grill.ch)

Quality &  
Design

**Lack**  
Storen AG 