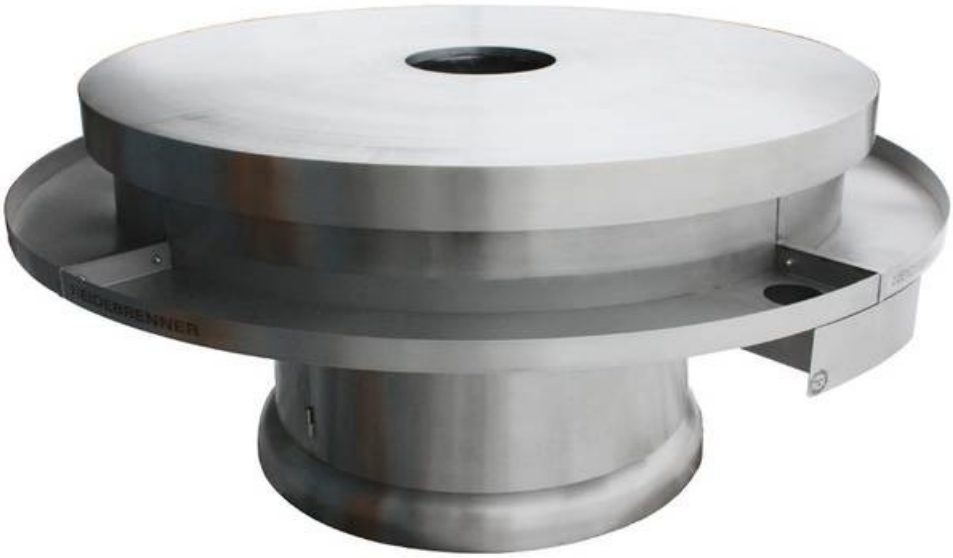
HEIDEBRENNER

Die japanische Kunst

Bratplatten/ Teppan Yakis

Neuheit:
Elektro-Mongolen-Grill



Beschreibung:

Rund oder Oval: Ø 850 - 2000 mm
Höhe: 850mm
Elektro: wahlweise 1 - 4 Heizzonen je 12 kW
Gas: wahlweise 1 - 4 Heizzonen je 9,3 kW
Stahlplatte: 35 mm dick
Fettauffangrinne und Ablaufventil
wahlweise: Gehäuse offen/ geschlossen

HEIDEBRENNER GmbH Liesenhörnweg 7-11 D-24222 Schwentinental Tel.: +49 431 780 93 0 Fax : +49 431 780 93 22 E-Mail: info@HEIDEBRENNER.de www.HEIDEBRENNER.de

HEIDEBRENNER

Grillen auf flachen Bratplatten

Teppan-Yakis

Gerätehöhe Anzahl der Brennstellen	850 mm (700 mm oder fahrbar - auf Anfrage)		
1 Heizzone hartverchromte Bratplatte Verbundbratplatte 11 mm Fettauffangschublade	 410 x 750 mm – 5 kW	 600 x 750 mm – 8 kW	
2 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Verbundbratplatte 11 mm Fettauffangschublade Wählbar: 2 x 3,5 kW 2 x 5 kW	 800 x 750 mm - 2 x 5 kW	 1000 x 750 mm – 2 x 8 kW	 1200 x 750 mm – 2 x 9 kW
3 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Verbundbratplatte 11 mm Fettauffangschublade Wählbar: 3 x 3,5 kW 3 x 5 kW	 1400 x 750 mm - 3 x 8 kW	 1600 x 750 mm – 2 x 8 und 1 x 9 kW	

Alle Geräte auch als Tischgeräte erhältlich

Steuerung ohne Kabel und Sensoren im Bratgut

Eine revolutionäre Induktionstechnologie ermöglicht erstmalig die kabellose Temperaturmessung während des Bratprozesses nahe am Gargut.
Mit der in Echtzeit (verzögerungsfreien) elektronisch geregelten Soll-Brattemperatur, wird das Bratgut exakt auf der eingegebenen Brattemperatur gehalten. Die neue, softwaregesteuerte RTCS-Induktionstechnologie ermöglicht das von allen Köchen erwünschte effiziente und flexible Braten.

HEIDEBRENNER GmbH Liesenhörnweg 7-11 D-24222 Schwentinental Tel.: +49 431 780 93 0 Fax : +49 431 780 93 22 E-Mail: info@HEIDEBRENNER.de www.HEIDEBRENNER.de