

HEIDEBRENNER

Die japanische Kunst

Teppan-Yakis

Die Teppan - Yaki - Küche (Teppan - Yaki = der heiße Tisch) wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in den Vereinigten Staaten von Amerika als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs kreiert. Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die dort vorgefundene, und so kam zum Heimweh auch die Sehnsucht nach bekannten Spezialitäten. Man behalf sich, indem man unter Zuhilfenahme der in der neuen Heimat erhältlichen Zutaten auf einer Metall- bzw. Stahlplatte diese zubereitete.










Besondere Perfektion!

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst beliebt und bekannt. Heute ist Teppankochen in Restaurants eines der großen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nähe dem Koch bei der Zubereitung schmackhafter Speisen zuschauen kann.

HEIDEBRENNER

Grillen auf flachen Bratplatten

Teppan-Yakis

Gerätehöhe	850 mm (700 mm oder fahrbar - auf Anfrage)		
Anzahl der Brennstellen			
1 Heizzone hartverchromte Bratplatte Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Zündsicherung, Piezozünder und Zündbrenner		 410 x 750 mm – 9,3 kW	 600 x 750 mm – 14 kW
2 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Zündsicherung, Piezozünder und Zündbrenner	 800 x 750 mm – 2 x 9,3 kW	 1000 x 750 mm – 2 x 9,3 kW	 1200 x 750 mm – 2 x 9,3 kW
3 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Zündsicherung, Piezozünder und Zündbrenner		 1400 x 750 mm – 3 x 9,3 kW	 1400 x 750 mm – 3 x 9,3 kW

Spezialbrenner zur Flächenbeheizung

Zum Beheizen von Flächen bewähren sich seit vielen Jahren die von HEIDEBRENNER entwickelten Brennersysteme durch Zuverlässigkeit, geringen Energieverbrauch und lange Lebensdauer. Die Brenner werden individuell auf den jeweiligen Verwendungszweck abgestimmt. Vario-Brennersysteme zum gleichmäßigen und Rohrgruppenbrenner zum besonders intensiven Beheizen von Bratplatten, Bratpfannen, Griddleplatten, Kippbratpfannen, Warmhalteplatten, Wärmeschränken, Transportbändern u.a.

Viele Variationsmöglichkeiten durch andere Formen, Abmessungen, Leistungen sind möglich. Bitte fragen Sie an.

