

HEIDEBRENNER

Leckere Reibekuchen mit krossem Rand Wer mag sie nicht?

Multibräter

Mit dem Großgerät bereiten Sie aber auch Fleischspieße, Frikadellen, Spiegeleier, Bratkartoffeln und viele andere Speisen schnell und wirtschaftlich zu. Ihrer Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt.










Unsere Argumente – Ihre Vorteile

- Gehäuse und Wanne (ausgenommen Boden) aus Chromnickelstahl, langlebig und leicht zu reinigen
- Wannenboden aus 10 mm dicker Stahlplatte, dadurch gute, gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung
- Große ungeteilte Bratfläche, stufenlose Regulierung der Heizleistung
- Hoher Wannenrand als Spritzschutz
- Abgeschlossener Brennerraum, Gehäuse thermisch isoliert, gezielte Abgasführung; dadurch erhebliche Energieersparnis; Kompaktes Gerätedesign, glatte Flächen = einfache Reinigung
- Höhenverstellbare Füße zum waagerechten Ausrichten des Gerätes
- Mobil durch fahrbares Untergestell (Sonderzubehör)

HEIDEBRENNER

Leckere Reibekuchen mit krossem Rand!

Multibräter

Gerätehöhe	850 mm (700 mm oder fahrbar - auf Anfrage)		
Anzahl der Brennstellen			
1 Heizzone hartverchromte Bratplatte Wannentiefe: 100 mm Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Züandsicherung, Piezozünder und Züandbrenner	 410 x 750 mm – 5,8 kW	 600 x 750 mm – 9,3 kW	 800 x 750 mm – 1 x 12,5 kW
2 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Wannentiefe: 100 mm Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Züandsicherung, Piezozünder und Züandbrenner		 1000 x 750 mm – 2 x 9,3 kW	 1200 x 750 mm – 2 x 12,5 kW
3 Heizzonen hartverchromte Bratplatte Wannentiefe: 100 mm Fettauffangschublade und Abgasführung mit thermo-elekt. Züandsicherung, Piezozünder und Züandbrenner		 1400 x 750 mm – 3 x 9,3 kW	 1400 x 750 mm – 3 x 12,5 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.

