

# HEIDEBRENNER

Crêpes – der leckere „Zwischendurch-Genuss“

## Gas-Crêpes-Geräte

Gratulation: Sie interessieren sich für ein Crêpes-Gerät vom ersten deutschen Hersteller – dadurch haben wir jahrzehntelange Erfahrung auf diesem Gebiet gesammelt, die wir nun gerne mit unserer Qualität an Sie weitergeben!

Hauchdünne Crêpes auf der Zunge zergehen – Welch ein Genuss! Crêpes schmecken ungefüllt, gefüllt, süß, herzhaft, flambiert ...Rezepte zum „Sofortstarten“ liefern wir Ihnen gleich mit. Lassen Sie Ihrer Kreativität und Phantasie freien Lauf!

Schon der feine Duft lockt viele Neugierige und Hungrige an und macht unwiderstehlich Appetit. Die Schlangen Wartender vor Crêpes-Ständen mit HEIDEBRENNER Gasgeräten sind der beste Beweis für den überragenden Erfolg. Profis wissen, dass die richtige Gerätetechnik gute Nachfrage und beste Rendite sichert.



410 x 410 x 200 mm  
1 / 1  
5,8 kW  
Ø 400 mm, 20 mm dick  
Spezialguß glatt  
Edelstahl rostfrei  
9 kg + 1 Crêpes-Platte 17 kg



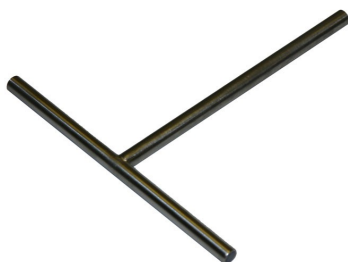
Abmessungen (Gehäuse)  
Anzahl der Brenner / Crêpes-  
Platten  
Nennwärmebelastung  
Crêpes-Platten  
Werkstoff Crêpes-Platten  
Werkstoff Gehäuse  
Gewichte

820 x 410 x 200 mm  
2 / 2  
2 x 5,8 kW  
2 x Ø 400 mm, 20 mm dick  
Spezialguß glatt  
Edelstahl rostfrei  
15 kg + 2 Crêpes-Platte je 17 kg

Thermo-elekt. Zündsicherung, Piezozünder; Leistung von 20 - 100% stufenlos, fein regulierbar; Problemlose Reinigung durch Schmutzschubladen unter den Brennern. Standgeräte, fahrbare Geräte, auch mit integrierter Gasversorgung: bitte fragen Sie uns einfach! Gerät für Flüssig- oder Erdgas, bitte bei der Bestellung angeben.

## Nützliche Hilfen

Crêpes-Teigrechen



Chromnickelstahl, hygienisch, Idealgewicht  
Länge 180 mm, Breite 180 mm, Ø 10 mm

Crêpes-Wendemesser



Edelstahl rostfrei, zweischneidig, flexibel  
Klingenlänge 360 mm, Gesamtlänge 500 mm,  
Breite 30 mm