

# HEIDEBRENNER

Unsere Argumente – Ihre Vorteile

## Wok- Gasherde

Speisen sollen durch Frische und guten Geschmack zum Genuss der Gäste werden. Wok-Gasherde von HEIDEBRENNER bringen höchste Leistung durch Gasbrenner mit konzentriertem Flammenbild. Alle Speisen werden mit starker Hitze nur ganz kurz gegart. Den Erfolg kann man schmecken: Alles hat Biss; die Vitamine, Nährstoffe und Farben der Lebensmittel bleiben erhalten. Mit Wok-Gasherden können Sie auch viele europäische Speisen schmackhaft zubereiten.

In vielen Küchen ist es eng oder der Eintransport recht schwierig. Dann sind kompakte Wok-Gasherde aus Edelstahl mit Kochmulden von HEIDEBRENNER genau das Richtige...



### Konstruktion:

Kompakte und platzsparende Bauweise mit einzelnen Kochmulden.

Praktische Grundböden zum Abstellen von Vorräten und Kochgeschirr.

Leistung stufenlos fein regulierbar (20 -100 %).

Alle Gasherde mit thermo-elektrischer Zündsicherung und Zündbrenner.

Jedes Gerät wird im Werk auf die gewünschte Gasart (Erd- oder Flüssiggas) eingestellt und genau geprüft.

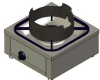





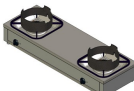


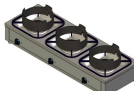


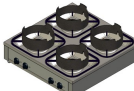



Alle Geräte haben einseitige Bedienung. Auf Wunsch: beidseitige Bedingungen (ohne Aufpreis).

Edelstahl rostfrei. Brenner, Rohre, Armaturen, Beschläge in gewerbegeeigneter Qualität.

# HEIDEBRENNER

## Die Riesenauswahl, die keine Wünsche offen lässt!

Gasherde von HEIDEBRENNER mit vielen Einsatzmöglichkeiten: In der Gastronomie und überall, wo Speisen wirtschaftlich zubereitet werden. Ideal für Party-Service, Außer-Haus-Geschäft, Outdoor- Veranstaltungen u.s.w.

Gerätehöhe Anzahl der Brennstellen	200 mm	850 mm (700 mm oder mit Fahrgestell - auf Anfrage)	850 mm =Gerät 700 mm + Fahrgestell 150 mm (Standgerät mit/ohne Flaschenkorb – auf Anfrage)
1 Brennstelle mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW	 410 x 410 mm	 410 x 410 mm	 410 x 410 mm
2 Brennstellen mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW	 820 x 410 mm	 820 x 410 mm	 820 x 410 mm
2 Brennstellen mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm
3 Brennstellen mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm
4 Brennstellen mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm	 1230 x 410 mm
6 Brennstellen mit Warzenbrenner 8,7 kW oder Wirbelbrenner 9,3 kW			 1230 x 820 mm

Wärmebelastung pro Brenner: 3,5 kW, 5,8 kW oder 9,3 kW

Gasanschluß 1/2" - alle Geräte für Erd- oder Flüssiggas einstellbar. Bei Bestellung bitte angeben. Das Herd-Programm besteht aus Modulen mit Rastermaßen von 410 x 410 mm je Kochmulde und Brennstelle. Abweichende Brennerleistungen oder Abmessungen gerne auf Anfrage. Sonderanfertigungen und Backöfen auf Anfrage. Hauptwerkstoff: Geräte Edelstahl rostfrei. Herdmulden: Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Armaturen, Brenner, Beschläge und Topfringe in spezieller gewerbegeeigneter Qualität.

### Bedienung

1, 2 und 3 Brennstellen einseitig, 4 und 6 Brennstellen zweiseitig (auf Wunsch: einseitig / beidseitig, ohne Mehrpreis). Position der Ablageplatte frei wählbar.

### Multifunktion

Umfassendes Zubehör für Multifunktion machen die Herde so vielseitig.

### Mobil

Alle Standgeräte mit 1 bis 4 Brennstellen können Sie zusätzlich mit Fahrgestellen ausstatten.