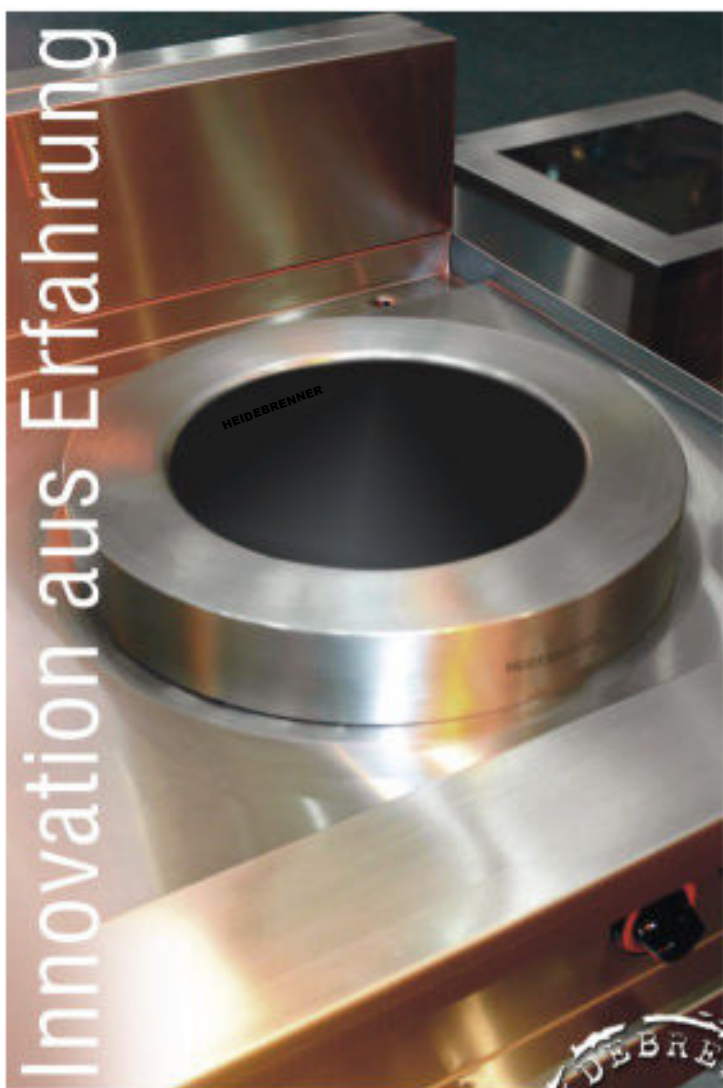


HEIDEBRENNER

INDUKTIONSGERÄTE

Innovation aus Erfahrung



80%
weniger
Energie!

80%
weniger
Kochzeit!

Die neue Dimension des Kochens!



Art. Nr. 732137



Wok-Station Induktion

- 1 bzw. 2 Wok-Kochstellen
- 1 bzw. 2 Warmhaltebehälter mit Heizplatte je 3.5 kW
- Induktionskochstelle: 16 bzw. 24 kW
- Breite: 1300 bzw. 2400 mm
- Tiefe: 1000 mm
- Höhe: 700 / 1050 mm
- Ceranglas: Cuvette Ø 400 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~
- Deckplatte mit Wasserzufuhr für mehr Hygiene



Hockerkocher Induktion

- 1 bis 4 flache Kochstellen
- Anschlusswert: 16 bzw. 24 kW
- Breite: 700 / 1400 / 2100 mm
- Tiefe: 700 bzw. 1400 mm
- Höhe: 650 bzw. 850 mm
- Ceranglas: Fläche 500 x 500 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~



Art. Nr. 721146



Art. Nr. 70052



Wok-Station Induktion

- 1 bis 4 Wok-Kochstellen
- Anschlusswert: 5 bzw. 8 kW
- Breite: 750 / 1300 / 2400 mm
- Tiefe: 750 bzw. 1300 mm
- Höhe: 850 / 1050 mm
- Ceranglas: Cuvette Ø 300 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~
- Deckplatte mit Wasserzufuhr für mehr Hygiene

Induktion spart ZEIT und ENERGIEKOSTEN, ist SCHNELL, SAUBER und UMWELTFREUNDLICH!



Art. Nr. 732118



Wok-Herd Induktion

- 1 bis 4 Wok-Kochstellen
- Anschlusswert: 3.5 / 5 bzw. 8 kW
- Breite: 460 / 920 mm
- Tiefe: 460 / 920 mm
- Höhe: 850 mm
- Ceranglas: Cuvette Ø 300 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~



Wok-Herd Induktion

- 1 bis 4 Wok-Kochstellen
- Anschlusswert: 3.5 / 5 bzw. 8 kW
- Breite: 410 / 820 / 1230 mm
- Tiefe: 410 / 820 mm
- Höhe: 200 mm
- Ceranglas: Cuvette Ø 300 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~



Art. Nr. 732111



Art. Nr. 721121



Induktion-Herd

- 1 bis 6 flache Kochstellen
- Anschlusswert: 3.5 / 5 bzw. 8 kW
- Breite: 410 / 820 / 1230 mm
- Tiefe: 410 / 820 mm
- Höhe: 200 / 850 mm
- Ceranglas: Fläche 350 x 350 mm
- Nennspannung: 400 V 3 ~

Induktion spart ZEIT und ENERGIEKOSTEN, ist SCHNELL, SAUBER und UMWELTFREUNDLICH

HEIDEBRENNER

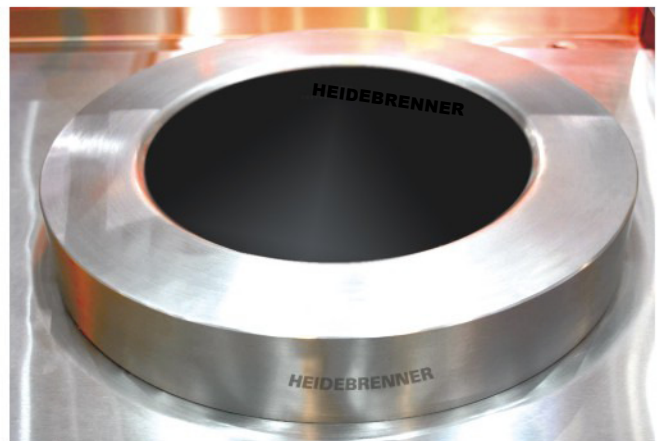
Die 60-jährige Erfahrung von **HEIDEBRENNER** macht den Unterschied: Unsere Produkte sind bekannt für höchste **Qualität** und Lebensdauer.

Wirtschaftlichkeit und Umweltschutz sind die wichtigsten Merkmale von **HEIDEBRENNER**. Profitieren auch Sie von unseren **Innovationen**.

Nutzen Sie die modernste Technik für die Gastronomie. **HEIDEBRENNER – Induktion** bietet alle **Vorteile** gegenüber dem Gasbetrieb.

Ihre Vorteile:





- wirtschaftlich
- umweltverträglich
- 80% günstiger
- 80% schneller
- sauber
- sicher



Vergleich

... Kochzeit

... Leistung

	Wok-Station		Herd	
Anschlusswert	 16 kW	 80 kW	 5 kW	 5 kW
Inhalt - Kochgut	4 Wasser	4 Wasser	2 Wasser	2 Wasser
Kochzeiten bei Erhitzung von 30°C auf 100°C	100 sec	100 sec	171 sec	625 sec
Kosten pro Kochvorgang	€ 0.185 / kWh x 16 kW x 100 / 3600 = € 0.08	€ 0.125 / kWh x 80 kW x 100 / 3600 = € 0.28	€ 0.185 / kWh x 5 kW x 171 / 3600 = € 0.04	€ 0.125 / kWh x 5 kW x 625 / 3600 = € 0.11
monatliche KOSTEN bei 50 Kochvorgängen pro Tag	120 €	420 €	60 €	165 €
Ihr Vorteil	300 €		105 €	