

HEIDEBRENNER®



GAS LAVASTEIN-GRILL

Die natürliche Art zu grillen mit Lavastein

Lavasteine

Die Tradition des Grillens geht bis in die Anfänge der Menschwerdung zurück. Dabei entdeckte man früh den Vorteil, für die Zubereitung der Nahrung nicht das offene Feuer, sondern die indirekte Hitze der Flammen zu nutzen und das Essen auf heißen Steinen zu garen. Das erste Vulkangestein in der Eifel entstand vor über 50 Millionen Jahren. Bis heute nutzen wir dessen besonderen Eigenschaften wie die geringen Luftfeinschlüsse und die sehr hohe Speicherkapazität.

Das Glutbett des Lavasteingrills befindet sich direkt unter dem Rost und wird durch eine kräftige Gasflamme erhitzt. Die indirekte Wärme strahlt auf das Fleisch, ohne es zu verbrennen oder auszutrocknen. Auf der Oberfläche des Grillguts entwickeln sich kräftige Röstaromen, die Ihnen ein intensives und neuartiges Geschmackserlebnis schenken werden.

Höchste Qualität aus siebzigjähriger Erfahrung

Die Vorteile der HEIDEBRENNER-Gasgeräte sind weltbekannt:

- höchste Qualität
- zuverlässig
- langlebig
- sparsam
- einfach zu bedienen
- ansprechendes Design
- multifunktional

Hinter jedem Produkt aus dem Hause HEIDEBRENNER stehen 70 Jahre Fachkompetenz, Kreativität und Innovationskraft in der Entwicklung von robusten und langlebigen

Gasgeräten und Gasbrennern. Unsere Ingenieure und qualifizierten Mitarbeiter arbeiten täglich an der Entwicklung multifunktionaler und wirtschaftlicher Geräte. Der Anspruch: Immer genau die richtigen Brenner mit bestem Wirkungsgrad und guter, gleichmäßiger Gasverbrennung.

Besondere Wünsche erfüllt HEIDEBRENNER mit Sonderanfertigungen in vielen möglichen Ausführungsvarianten.



Der ursprüngliche Geschmack vom Lavastein

Fleisch vom Lavasteingrill. Auf Sternenniveau

Auf unseren leistungsstarken Lava Grills bereiten Sie à la minute Fleischgerichte auf Sternenniveau zu. Vom saftigen Schweine- oder Putensteak über Grillfisch bis zum Dry-Aged Rib-Eye medium rare finden Sie über dem Lavastein den perfekten Garpunkt und servieren Ihren Gästen zartes Fleisch mit harmonischen Röstaromen in einer delikaten Optik. Selbstverständlich gilt dies auch für Gemüse und vegane Gerichte.

Grillroste. Individuelle Auswahl, flexibles Grillen

Für unsere Lava Grills bieten wir Roste in vielen Varianten an. Wählen Sie zwischen V-Rosten mit Guss und unterschiedlichen Abständen, Z-Rosten mit Guss oder Edelstahl sowie den bewährten Gussrosten. Wir stellen jedem Koch eine individuelle Auswahl an Rosten zusammen. Flexibel. Leicht zu wechseln. Multifunktional verwendbar.

Natursteine aus der Eifel

Unsere Lavasteine lassen wir uns direkt in der Vulkaneifel brechen und der Größe nach sortieren. Sie nehmen schnell sehr viel Hitze auf und geben diese als infrarote Strahlung direkt an das Grillgut ab. Dank der hohen Dichte nimmt das Gestein nur wenig Fleischsaft auf, so dass die Lavasteine schnell zu reinigen sind und selten erneuert werden müssen.

Brenner. Langlebig und wartungsarm

Die Brenner für die Lava Grills sind für hohe Temperaturen und einen geringen Verschleiß ausgelegt. Sie entwickeln schnell eine starke Hitze, sind dabei aber langlebig und wartungsarm. Dank der hohen Wandstärken wird auch im Dauerbetrieb eine hohe Standzeit gewährleistet. Die Brenner können mit einem Handgriff entfernt und einfach gereinigt werden.

Wasserwanne für schnelle und saubere Arbeit

Unterhalb der Lavasteine befindet sich eine Wasserwanne, in der Fleischsäfte, Staub und Grillrückstände aufgefangen werden. Im regelmäßigen Wassertausch entsorgen Sie die oben schwimmenden Fettbestandteile direkt über dem Überlauf und erleichtern sich damit die Reinigung. Das Wasser schützt die Gastechnik außerdem vor hohen Temperaturen und Brennrückständen in der Wanne.

MULTI-LAVASTEIN-GRILL

V-Rost

aus Edelstahl oder Guss. Bestens geeignet für durchwachsendes und stark mariniertes Fleisch.



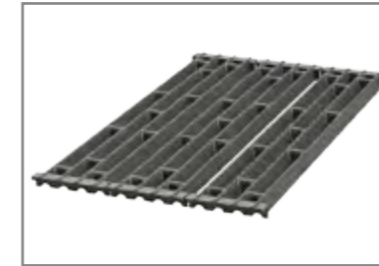
Spieß-Aufsatz

Vielfältige Auswahl an Spießen. Optimalisiert für saftiges Schaschlik, Würstchen, knusprige Hähnchen und Haxen, Fisch sowie Fleisch- und Gemüsespieße.

Neue Dimension in der Grilltechnik

Δ-Rost

für traditionelles Grillen auf Grauguss-Rosten. Optimal für den Einsatz im Outdoor-Betrieb.



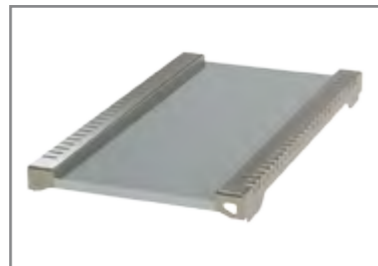
Rund-Rost

aus Edelstahl für perfekte Bratmuster. Optimal für den Einsatz im Outdoor-Betrieb.



Bräter glatt

mit einer hartverchromten und hochglanzpolierten Oberfläche. Bestens geeignet für empfindliches Bratgut wie Fisch, Gemüse oder auch Tofu.



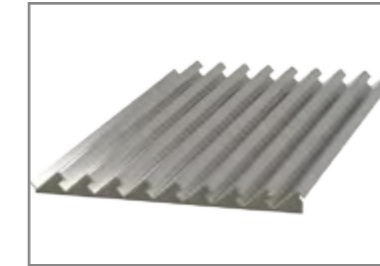
Bräter geriffelt

mit einer hartverchromten und hochglanzpolierten Oberfläche. Bestens geeignet für perfekte Grillmuster auf empfindlichem Bratgut wie Fisch, Gemüse oder auch Tofu.



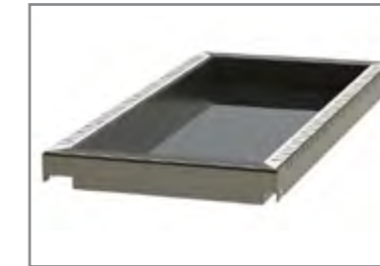
Z-Rost

aus Edelstahl oder Grauguss für durchwachsendes und stark mariniertes Fleisch. Für den raucharmen Einsatz.



Multibräter 40

40cm Wannentiefe mit hartverchromtem und hochglanzpoliertem Boden. Perfekt für Bratkartoffeln oder Schmorzwiebeln, Bacon oder auch zum Braten von Wurst.



Multibräter 80

80cm Wannentiefe mit hartverchromtem und hochglanzpoliertem Boden. Zum Braten, Dünsten, Kochen und Schmoren von Soßen, Gulasch oder Geschnitzeltem.



VIELSEITIG
INDIVIDUELL

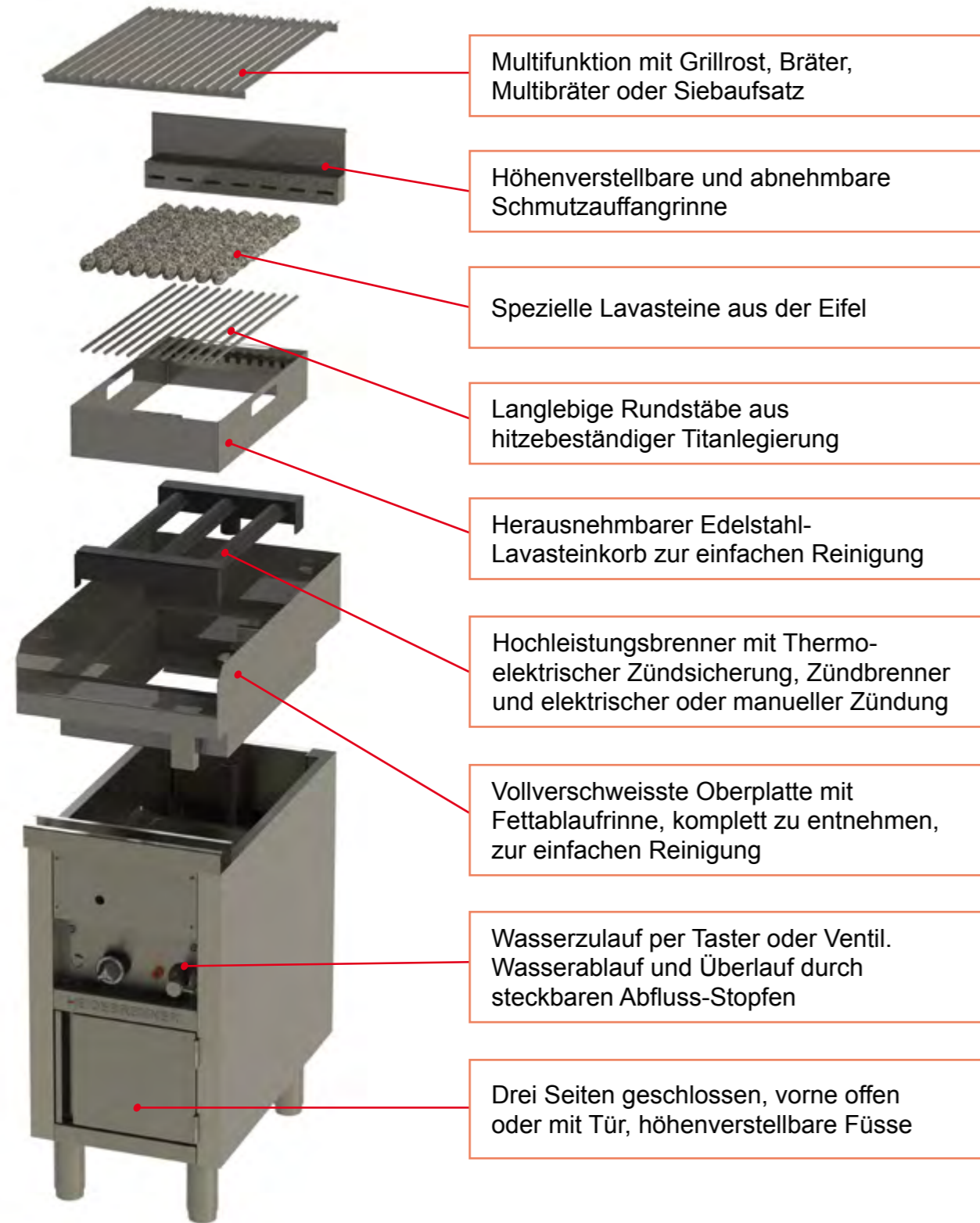
HEIDEBRENNER®



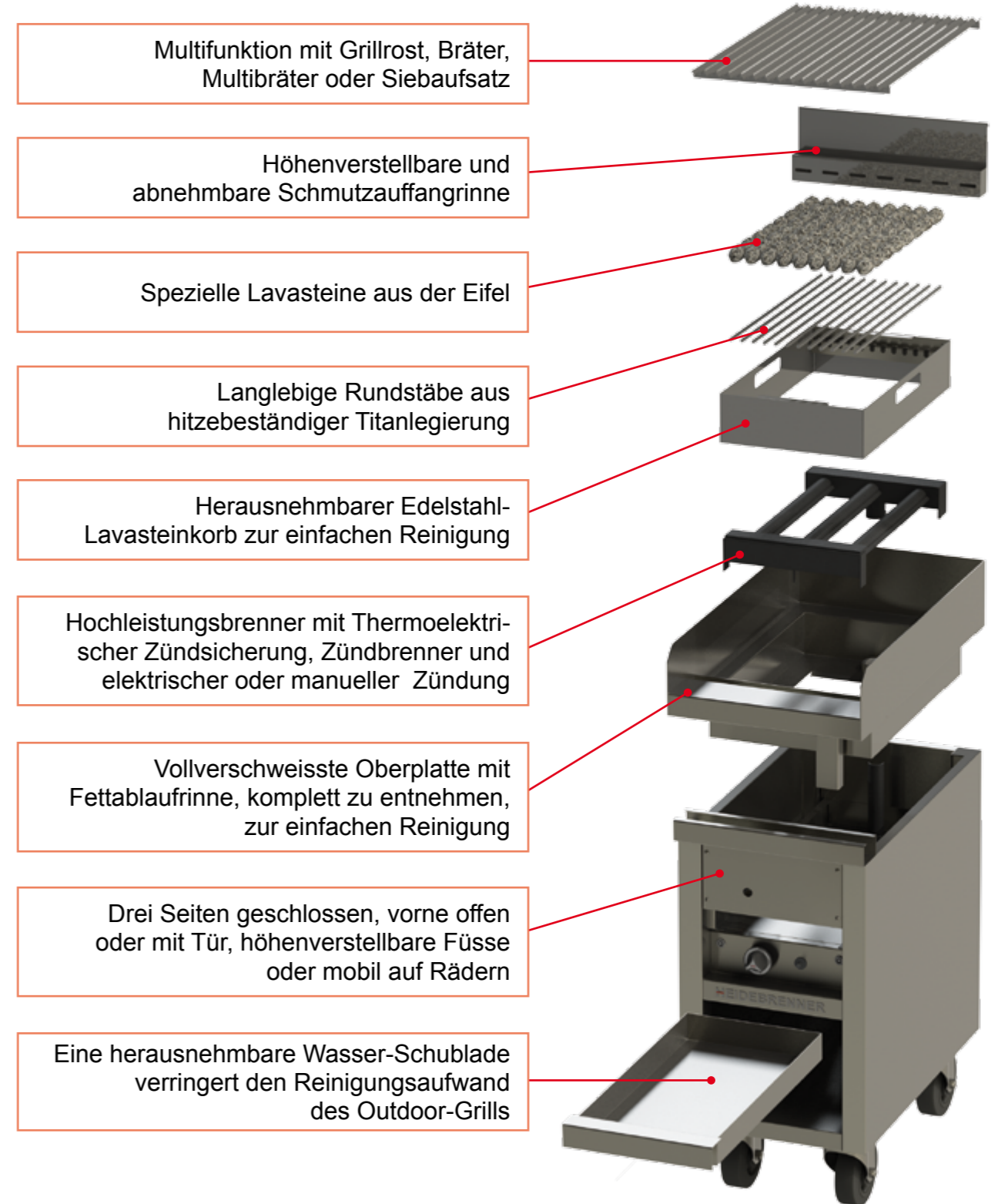
FLEXIBEL
MULTIFUNKTIONAL

HEIDEBRENNER®

GAS LAVASTEIN-GRILL INDOOR



GAS LAVASTEIN-GRILL OUTDOOR



GRILLEN FÜR
PROFIS



MOBILITÄT FÜR
PROFIS

HEIDEBRENNER®

HEIDEBRENNER®

| Gas Lavastein-Grill FILICUDI | Tisch | Einbau | Tisch | Fahrbar | Stand | Einbau |
|------------------------------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | | GCHA | | |
| INDOOR Art.Nr. | GMDA | GMFA | GMGA | | GMHA | GMIA |
| Breite [mm] | 423 | 423 | 423 | 423 | 423 | 423 |
| Tiefe [mm] | 650 | 630 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | 450 | 450 | 450 | 880 | 850 | 450 |
| Heizzonen/Brenner | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Leistung je HZ [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Grillfläche B[mm] | 419 | 419 | 419 | 419 | 419 | 419 |
| Grillfläche T[mm] | 475 | 475 | 580 | 580 | 580 | 580 |



| Gas Lavastein-Grill PANAREA | Tisch | Einbau | Tisch | Fahrbar | Stand | Einbau |
|-----------------------------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | | GCHD | | |
| INDOOR Art.Nr. | GMDD | GMFD | GMGD | | GMHD | GMID |
| Breite [mm] | 1368 | 1368 | 1368 | 1368 | 1368 | 1368 |
| Tiefe [mm] | 650 | 630 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | 450 | 450 | 450 | 880 | 850 | 450 |
| Heizzonen/Brenner | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Leistung je HZ [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | 37,2 | 37,2 | 41,6 | 41,6 | 41,6 | 41,6 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | 1" | 1" | 1" | 1" | 1" | 1" |
| Grillfläche B[mm] | 1364 | 1364 | 1364 | 1364 | 1364 | 1364 |
| Grillfläche T[mm] | 475 | 475 | 580 | 580 | 580 | 580 |



| Gas Lavastein-Grill KOS | Tisch | Einbau | Tisch | Fahrbar | Stand | Einbau |
|----------------------------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | | GCHB | | |
| INDOOR Art.Nr. | GMDB | GMFB | GMGB | | GMHB | GMIB |
| Breite [mm] | 738 | 738 | 738 | 738 | 738 | 738 |
| Tiefe [mm] | 650 | 630 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | 450 | 450 | 450 | 880 | 850 | 450 |
| Heizzonen/Brenner | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Leistung je HZ [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | 18,6 | 18,6 | 20,8 | 20,8 | 20,8 | 20,8 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Grillfläche B[mm] | 734 | 734 | 734 | 734 | 734 | 734 |
| Grillfläche T[mm] | 475 | 475 | 580 | 580 | 580 | 580 |



| Gas Lavastein-Grill LIPARI | Tisch | Einbau | Tisch | Fahrbar | Stand | Einbau |
|----------------------------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | | GCHE | | |
| INDOOR Art.Nr. | GMDE | GMFE | GMGE | | GMHE | GMIE |
| Breite [mm] | 1791 | 1791 | 1791 | 1791 | 1791 | 1791 |
| Tiefe [mm] | 650 | 630 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | 450 | 450 | 450 | 880 | 850 | 450 |
| Heizzonen/Brenner | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Leistung je HZ [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | 46,5 | 46,5 | 52 | 52 | 52 | 52 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | 1" | 1" | 1" | 1" | 1" | 1" |
| Grillfläche B[mm] | 1787 | 1787 | 1787 | 1787 | 1787 | 1787 |
| Grillfläche T[mm] | 475 | 475 | 580 | 580 | 580 | 580 |



| Gas Lavastein-Grill ÄTNA | Tisch | Einbau | Tisch | Fahrbar | Stand | Einbau |
|----------------------------|-------|--------|-------|---------|-------|--------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | | GCHC | | |
| INDOOR Art.Nr. | GMDC | GMFC | GMGC | | GMHC | GMIC |
| Breite [mm] | 1053 | 1053 | 1053 | 1053 | 1053 | 1053 |
| Tiefe [mm] | 650 | 630 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | 450 | 450 | 450 | 880 | 850 | 450 |
| Heizzonen/Brenner | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Leistung je HZ [kW] | 9,3 | 9,3 | 10,4 | 10,4 | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | 27,9 | 27,9 | 31,2 | 31,2 | 31,2 | 31,2 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Grillfläche B[mm] | 1049 | 1049 | 1049 | 1049 | 1049 | 1049 |
| Grillfläche T[mm] | 475 | 475 | 580 | 580 | 580 | 580 |



| Gas Lavastein-Grill VULCANO | | | Fahrbar | Stand |
|-----------------------------|--|--|---------|-------|
| OUTDOOR Art.Nr. | | | GCHF | |
| INDOOR Art.Nr. | | | | GMHF |
| Breite [mm] | | | 2106 | 2106 |
| Tiefe [mm] | | | 750 | 750 |
| Höhe [mm] | | | 880 | 850 |
| Heizzonen/Brenner | | | 6 | 6 |
| Leistung je HZ [kW] | | | 10,4 | 10,4 |
| Anschlussleistung [kW] | | | 62,4 | 62,4 |
| Gas Anschluss Rohr in Zoll | | | 1" | 1" |
| Grillfläche B[mm] | | | 2102 | 2102 |
| Grillfläche T[mm] | | | 580 | 580 |



QUALITÄT DIE
ÜBERZEUGT



GROSSE
PRODUKTAUSWAHL

Natürliche Wärme für hochkarätigen Grillgenuss



HEIDEBRENNER! Schön, Sie kennenzulernen.

Professionalität bis ins Detail

HEIDEBRENNER bietet über 500 Serien-Gerätetypen. Zahlreiche Sonderlösungen und Sonderanfertigungen nach den individuellen Wünschen der Kunden zeichnet unsere Kompetenz und Kreativität aus.

Das verstärkte Bemühen um gutes Design wurde mit dem „Produkt Design Award“ belohnt. Eine hochrangige Fachjury vergab den begehrten Preis an HEIDEBRENNER.

Die seit nunmehr bereits sieben Jahrzehnten fleißig erarbeitete Marke HEIDEBRENNER steht für Tradition,

Beständigkeit, Zuverlässigkeit, Wirtschaftlichkeit und Know-How. Auf diesem Fundament bauen wir unsere Zukunft; im Dienste unserer Kunden forschen und entwickeln wir neue Geräte-Systeme und setzen neueste Techniken ein.

Stolz ist man auf den hohen Bekanntheitsgrad in der Branche. Das verdanken wir vor allem unseren treuen Kunden, die unsere hochwertigen Geräte schätzen und diese nicht selten bereits seit Gründung mit Erfolg in ihren Betrieben einsetzen.



Das Angebot

Lava Profi Grills aus dem Hause HEIDEBRENNER sind eine Investition in Qualität, an der Sie lange Freude haben werden. Sie können sich für unsere Standardmodelle entscheiden; die Preise dafür entnehmen Sie bitte der jeweiligen Liste. Alternativ bieten wir Ihnen gerne an, gemeinsam mit unseren Experten eine individuelle Lösung für Ihre Küche zu finden. Auf Wunsch konfigurieren wir jedes Modell nach Ihren Anforderungen und unterbreiten Ihnen dafür ein unverbindliches Angebot. Natürliches Grillen auf altbewährtem Naturstein aus der Vulkaneifel. Gesund. Lecker. Auf dem Punkt.

ERFAHRUNG
SEIT 1948

HEIDEBRENNER®



TRADITION
SEIT 1948

HEIDEBRENNER®



HEIDEBRENNER[®] GmbH

Seekoppelweg 24

D-24113 Kiel

Telefon: +49 (0) 431 780 93 - 0

E-Mail: info@heidebrenner.de

www.heidebrenner.de