Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten





Produktbeschreibung

Viel Grillfläche, kräftige Hitze und ein System für Ihre Anforderungen

Wenn sich vor dem Grillstand eine Schlange bildet, brauchen Sie mehr als einen großen Grillrost. Entscheidend sind eine leistungsfähige Beheizung, gut organisierte Arbeitsbereiche und eine Ausstattung, die zu Ihrem Sortiment passt. Der **HENDI Green Fire mit vier Brennern und 22 kW Gasleistung** verbindet diese Eigenschaften in einem vielseitigen Profi-Gasgrill für die gewerbliche Außengastronomie.

Vier separat regelbare Brenner und vier Grillmodule im Format **GN 1/1** schaffen die Grundlage für einen leistungsfähigen Grillbetrieb mit Bratwurst, anderen Grillwurstspezialitäten, Fleisch, Burgern und Gemüse. Das fahrbare Untergestell, die vollständig entnehmbaren Brenner und die austauschbaren Grillauflagen erleichtern den täglichen Einsatz ebenso wie Reinigung und Wartung.

Für EmK ist der Green Fire deshalb eine klare Empfehlung, wenn Sie einen leistungsfähigen Wurstgrill mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis suchen. Besonders interessant: **Auf Wunsch passen wir die Grillauflage an Ihre Arbeitsweise an – bis hin zu einzeln entnehmbaren, 10 mm starken Edelstahlstäben.**

Sie erhalten dieses Modell bei EmK mit **24 Monaten Vollgarantie inklusive**.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **22 kW Leistung und vier separat regelbare Brenner:** Kräftige Hitze für das gewerbliche Grillgeschäft und eine anpassbare Wärmezufuhr für unterschiedliche Produkte.
- **Flexibles GN-1/1-Grillsystem:** Gussroste, glatte oder gerippte Grillplatten und passende alternative Grillroste lassen sich bedarfsgerecht kombinieren.
- **Vielseitige Gussausstattung bereits enthalten:** Zwei Gusseisenroste und zwei wendbare Gusseisen-Grillplatten ermöglichen unterschiedliche Zubereitungsarten.
- **Piezozündung und wartungsfreundlicher Aufbau:** Zünden ohne separates Feuerzeug, vollständig entnehmbare Brenner und herausnehmbare Fettauffangschalen.
- **Optionaler EmK-Umbau für einfachere Reinigung:** Einzeln entnehmbare, 10 mm starke Edelstahlstäbe in Längs- oder Querrichtung.
- **EmK als Partner für Ihren Betrieb:** 24 Monate Vollgarantie, 7-Tage-Service, individuelle Anpassungen und Finanzierungsmöglichkeiten.

Ein leistungsfähiger Wurstgrill für das Stoßgeschäft

„Welchen Grill empfehlen Sie für einen gut laufenden Bratwurstverkauf?“ Auf diese Frage ist der Green Fire eine unserer Antworten. Denn beim professionellen Wurstgeschäft kommt es darauf an, laufend nachlegen zu können und trotzdem die Kontrolle über Bräunung und Garzustand zu behalten.

Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten

Die vier separat regelbaren Brenner ermöglichen es, die Wärmezufuhr an die jeweilige Aufgabe anzupassen: kräftiger zum Anbraten und Bräunen, zurückhaltender zum Fertiggaren empfindlicherer Produkte. So lässt sich die Grillfläche entsprechend Ihrem Sortiment und Arbeitsablauf organisieren.

Die erhöht angeordneten Warmhalteroste schaffen zusätzlichen Platz, um fertig gegrillte Speisen kurzfristig außerhalb der unmittelbaren Grillhitze bereitzuhalten. Der Windschutz reduziert störende Einflüsse seitlicher Luftbewegungen und unterstützt den Grillbetrieb im Freien.

Ob Bratwurststand, Biergarten, Veranstaltungscatering oder Erlebnisgastronomie: Der Green Fire bietet eine flexible Grundlage für einen zügigen Grillservice. Der tatsächliche Durchsatz hängt von Produktgröße, Ausgangstemperatur, Garzeit und Arbeitsorganisation ab.

Vier GN-Module: Sie bestimmen, wie Ihre Grillfläche arbeitet

Der Green Fire ist nicht auf eine einzige Art des Grillens festgelegt. Seine Grillfläche besteht aus vier passenden Modulen im Format **GN 1/1 mit jeweils 530 × 325 mm**.

Bereits die Serienausstattung verbindet zwei unterschiedliche Arbeitsflächen: **zwei offene Gusseisenroste und zwei geschlossene, wendbare Gusseisen-Grillplatten**. Die Grillplatten besitzen jeweils eine glatte und eine gerippte Seite.

Die glatte Grillplatte eignet sich beispielsweise für Burger, Zwiebeln, kleinteiliges Gemüse und andere Produkte, die auf einer geschlossenen Fläche verarbeitet werden sollen.

Die gerippte Grillplatte ermöglicht eine strukturierte Kontaktfläche und ein charakteristisches Grillmuster.

Die offenen Gussroste sind besonders interessant für Bratwurst, Fleisch und andere Produkte, bei denen eine intensive Grillhitze und die offene Bauweise gewünscht sind.

Ergänzend können passende Standard-Grillroste oder die individuellen EmK-Grillauflagen eingesetzt werden. So richten Sie den Grill konsequent auf Ihr Hauptgeschäft aus oder nutzen verschiedene Zubereitungsarten nebeneinander.

Wichtig ist die Verwendung geeigneter Grillmodule: Das GN-Maß allein macht einen beliebigen Einsatz noch nicht für den Betrieb über Gasbrennern geeignet.

Warum die Gussroste besonders interessant sind

Wer beim Grillen vor allem an dünne Stabroste denkt, sollte sich die Gussausstattung des Green Fire genauer ansehen.

Die massiven Gusselemente speichern Wärme und übertragen sie an den Kontaktstellen auf das Grillgut. Gleichzeitig wirken Wärmestrahlung und die durch die offenen Bereiche aufsteigende heiße Luft. Dieses Zusammenspiel unterstützt eine intensive Bräunung und zügiges Grillen.

Die für dieses System vorgesehenen Gussroste sind so aufgebaut, dass **keine zusätzliche separate Flammenabdeckung über den Brennerrohren benötigt wird**. Dieser konstruktive Vorteil gehört zur vorgesehenen Gussauflage und darf nicht pauschal auf andere Rostausführungen übertragen werden.

Beim Wechsel auf offene Stabroste oder eine Sonderausführung müssen Grillauflage, erforderlicher Brennerschutz und Luftführung zusammenpassen. EmK berücksichtigt diese Punkte bei der Abstimmung Ihrer gewünschten Ausstattung.

Unser Praxistipp: Entscheiden Sie nicht ausschließlich nach der vermeintlich einfachsten Reinigung. Für einen stark frequentierten Wurststand kann die intensive Wärmewirkung der Gussroste ein wichtiger Vorteil im laufenden Geschäft sein.

Exklusiver EmK-Umbau: Grillstäbe einzeln herausnehmen

„Kann ich die einzelnen Grillstäbe nach Feierabend herausnehmen und in eine Reinigungswanne legen?“ Diese Frage hören wir besonders häufig von Kunden, die täglich größere Mengen grillen.

Für den Green Fire bietet EmK eine entsprechende Sonderausführung an: **Grillauflagen mit einzeln entnehmbaren, 10 mm starken VA-Edelstahlstäben.** Je nach gewünschter Arbeitsweise sind Ausführungen mit längs oder quer verlaufenden Stäben möglich.

Der praktische Vorteil liegt in der Zugänglichkeit. Statt einen kompletten Rost mit fest verbundenen Stäben in allen Zwischenräumen bearbeiten zu müssen, nehmen Sie die einzelnen Stäbe heraus. Diese lassen sich separat reinigen, rundum kontrollieren und anschließend wieder einsetzen.

Passende Reinigungswannen erhalten Sie ebenfalls bei EmK. Damit lässt sich die tägliche Reinigung besser organisieren und der manuelle Aufwand reduzieren.

Die Einzelstab-Auflage ist ein optionaler EmK-Umbau und nicht Bestandteil der serienmäßigen Gussausstattung. Welche Ausrichtung und Ausführung sinnvoll ist, stimmen wir anhand Ihres Grillguts und Ihrer Arbeitsabläufe mit Ihnen ab.

Auch Gussroste lassen sich außerhalb des Grills reinigen

Einzeln entnehmbare Edelstahlstäbe sind nicht die einzige Möglichkeit, die Reinigung zu erleichtern. Auch die Gussroste des Green Fire können herausgenommen und in einer geeigneten Reinigungswanne bearbeitet werden.

EmK liefert dafür passende Wannen. Materialgeeignete Reinigungsmittel und eine abgestimmte Einwirkzeit helfen, anhaftende Rückstände zu lösen. So muss nicht jeder Reinigungsschritt direkt am Grill erfolgen.

Wichtig bei Gussrosten: Nach der Reinigung sofort vollständig trocknen und dünn mit geeignetem, lebensmitteltauglichem Öl pflegen. Feucht gelagerter Guss kann rosten. Eine Reinigungswanne ist deshalb eine Arbeitshilfe und kein dauerhafter Aufbewahrungsort für nasse Grillroste.

Grillplatten mit Emailleoberfläche benötigen ebenfalls eine materialgerechte Behandlung. Beachten Sie dazu die Pflegehinweise für die jeweilige Auflage.

Entnehmbare Brenner erleichtern Reinigung und Instandhaltung

Bei einem gewerblich genutzten Gasgrill zählen nicht nur Leistung und Grillfläche. Ebenso wichtig ist, wie gut sich das Gerät reinigen, kontrollieren und instand halten lässt.

Die Brenner des Green Fire sind **vollständig entnehmbar**. Dadurch werden auch Bereiche zugänglich, die bei fest eingebauten Brennern schwieriger zu erreichen sind. Die herausnehmbaren Fettauffangschalen erleichtern zusätzlich die regelmäßige Reinigung.

Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten

Auch für Reparaturen ist dieser Aufbau vorteilhaft: Ein verschlissener oder beschädigter Brenner kann als Bauteil ersetzt werden. Es muss deshalb nicht automatisch der gesamte Grill ausgetauscht werden.

Für die Auswahl passender Ersatzteile sollten Modell und Seriennummer berücksichtigt werden. Arbeiten an gasführenden Bauteilen und die anschließende Funktionsprüfung gehören in fachkundige Hände.

Regelmäßige Reinigung, trockene Lagerung und fachgerechte Wartung tragen dazu bei, Korrosion und Funktionsstörungen vorzubeugen. Das gilt auch für einen robust aufgebauten Profi-Grill.

Piezozündung: Grillen ohne separates Feuerzeug

Der Green Fire verfügt über eine integrierte **Piezozündung**. Bei ordnungsgemäßer Funktion benötigen Sie daher weder ein Feuerzeug noch Streichhölzer.

Die Brenner werden über die vorgesehenen Bedienelemente und die Zündeinrichtung gestartet. Anschließend lässt sich die Wärmezufuhr über die jeweiligen Regler anpassen. Das schafft einen klaren, wiederholbaren Ablauf – auch für wechselndes, entsprechend eingewiesenes Personal.

Gasversorgung mit 50 mbar: fachgerecht angeschlossen

Der HENDI Green Fire arbeitet mit **Flüssiggas bei einem Gasanschlussdruck von 50 mbar**. Neben einer geeigneten Gasflaschenversorgung kann auch die Einbindung in eine dafür ausgelegte Flüssiggasanlage mit passenden, zugelassenen Schnellkupplungen infrage kommen.

Entscheidend ist nicht allein, ob eine Kupplung mechanisch passt. Gasart, Anschlussdruck, Druckregelung und verfügbare Versorgungsleistung müssen auf das Gerät mit seiner **Gasleistung von 22 kW** abgestimmt sein. Eine Flüssiggasausführung ist nicht automatisch für Erdgas geeignet.

Der Gasanschluss muss durch einen qualifizierten Fachbetrieb erfolgen. Vor der erstmaligen Inbetriebnahme ist die erforderliche Prüfung und Abnahme der Flüssiggasanlage sicherzustellen.

EmK liefert dieses Gerät ohne Gasanschluss-Set. Die Anschlussausstattung wird passend zu Ihrer vorhandenen oder neu einzurichtenden Versorgung ausgewählt.

Der Green Fire ist **ausschließlich für den Außenbereich** vorgesehen. Er ist kein Grill für geschlossene Küchenräume oder den Innenraum eines Verkaufswagens.

Fahrbares Standgerät – keine Tischversion

Der Green Fire 149614 wird als Standgerät mit Rollengestell angeboten. Die untere Ablage schafft zusätzliche Abstellfläche für geeignete Arbeitsmittel. Das Fahrgestell erleichtert das Positionieren des abgekühlten, außer Betrieb genommenen Geräts.

Die Standardausführung misst **1.400 × 612 × 825 mm in Breite, Tiefe und Höhe**.

Eine Tischversion dieses Modells wird nicht angeboten. Auch abnehmbare Gestellteile machen daraus kein zugelassenes Tischgerät.

Für den Betrieb ist ein ebener, tragfähiger und geeigneter Aufstellplatz erforderlich. Während des Grillens darf das Gerät nicht bewegt werden.

Technische Daten

Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten

Merkmal	Ausführung
Hersteller	HENDI
Serie	Green Fire, Profi Line
Hersteller-Artikelnummer	149614
EmK-Artikelnummer	HEN149614
Gerätetyp	Profi-Gasgrill / modulares Grillsystem
Bauform	Standgerät mit Rollengestell und unterer Ablage
Brenner	4, separat regelbar
Gasleistung	**22 kW**
Betriebsart	Flüssiggas
Gasanschlussdruck	**50 mbar**
Zündung	Piezozündung
Grillmodule	4 × GN 1/1
Modulmaß	Jeweils 530 × 325 mm
Serienmäßige Grillauflagen	2 Gussroste und 2 wendbare Gusseisen-Grillplatten
Grillplatten-Oberflächen	Eine Seite glatt, eine Seite gerippt
Rahmenmaterial	Edelstahl 18/0
Warmhalteroste	Verchromter Stahl
Brennerentnahme	Vollständig entnehmbar
Fettauffangschalen	2 × GN 2/1, herausnehmbar
Windschutz	Enthalten
Außenmaße B × T × H	**1.400 × 612 × 825 mm**
Nettogewicht	Ca. 68,3 kg
Einsatzbereich	Ausschließlich im Freien
Gasanschluss-Set	Nicht im EmK-Lieferumfang enthalten
Garantie	**24 Monate Vollgarantie inklusive**

Die genannten Abmessungen beziehen sich auf die Standardausführung. Individuelle Umbauten und zusätzliche Anbauteile können Ausstattung und Platzbedarf verändern.

Lieferumfang und optionale Ausstattung

Zur Grundausstattung gehören das Green-Fire-Grillsystem mit vier Brennern und Rollengestell, der Windschutz, **zwei Gusseisenroste, zwei wendbare Gusseisen-Grillplatten, zwei Warmhalteroste und zwei Fettauffangschalen im Format GN 2/1**.

Optional erhalten Sie bei EmK alternative passende Grillauflagen, den Umbau auf einzeln entnehmbare Edelstahlstäbe sowie geeignete Reinigungswannen.

Gasanschluss-Set, Sonderumbauten und zusätzliches Zubehör sind nicht Bestandteil des beschriebenen Standardlieferumfangs.

Auch mit zwei oder drei Brennern erhältlich

Nicht jeder Betrieb benötigt die größte Grillfläche. Die Green-Fire-Serie ist deshalb auch mit **zwei und drei Brennern** erhältlich.

Die passende Größe hängt von Ihrem Sortiment, dem erwarteten Gästeaufkommen und dem verfügbaren Aufstellplatz ab. EmK unterstützt Sie dabei, eine Ausführung zu wählen, die zu Ihrem Geschäft passt – einschließlich der dafür sinnvollsten Grillauflagen.

EmK: Beratung, individuelle Anpassungen und 7-Tage-Service

Ein Grill muss im Betrieb funktionieren, nicht nur auf dem Datenblatt überzeugen. Deshalb erhalten Sie bei EmK mehr als ein Gerät im Karton.

Wir beraten Sie zur passenden Größe und Ausstattung, zu Reinigungsmöglichkeiten und zu individuellen Anpassungen. Unsere Bereitschaft, Geräte auf konkrete Kundenanforderungen abzustimmen, zeigt sich beim Green Fire besonders deutlich an den optionalen Einzelstab-Auflagen.

Mit unserem **7-Tage-Service, auch an Sonn- und Feiertagen**, haben Sie einen Ansprechpartner, wenn Fragen nicht bis zum nächsten Werktag warten können.

24 Monate Vollgarantie inklusive: Beim Kauf des HENDI Green Fire bei EmK erhalten Sie 24 Monate Vollgarantie gemäß den vereinbarten Garantiebedingungen.

Finanzierung: Zielkauf, Mietkauf oder Leasing

Sie möchten Ihre Grillausstattung erweitern und gleichzeitig Ihre Liquidität schonen? Bei EmK stehen Ihnen **Zielkauf, Mietkauf und Leasing** als Finanzierungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Die passende Lösung richtet sich nach Ihrem Investitionsvorhaben und Ihren betrieblichen Anforderungen. Die konkreten Konditionen ergeben sich aus dem individuellen Angebot und der jeweiligen Finanzierungsprüfung.

Sie suchen einen leistungsfähigen Bratwurstgrill, möchten verschiedene Grillflächen kombinieren oder die tägliche Reinigung vereinfachen? Lassen Sie sich von EmK zum HENDI Green Fire und zu Ihrer passenden Ausstattung beraten.

Häufige Fragen zum HENDI Green Fire

Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten

Ist der Green Fire für den professionellen Bratwurstverkauf geeignet?

Ja. Vier separat regelbare Brenner, 22 kW Gasleistung und die modular aufgebaute Grillfläche machen ihn zu einer interessanten Lösung für Bratwurststände, Catering und andere gewerbliche Grillangebote im Außenbereich. Besonders die Gussroste bieten eine intensive Wärmewirkung.

Lassen sich die Brenner austauschen?

Ja. Die Brenner sind vollständig entnehmbar und als Bauteile austauschbar. Das erleichtert Wartung und Reparatur. Die Auswahl passender Ersatzteile sowie Arbeiten an gasführenden Komponenten müssen fachkundig erfolgen.

Benötige ich ein Feuerzeug zum Anzünden?

Nein. Der Green Fire besitzt eine integrierte Piezozündung. Bei ordnungsgemäßer Funktion werden die Brenner über die Zündeinrichtung des Geräts gestartet.

Gibt es den Grill mit einzeln herausnehmbaren Grillstäben?

Ja, als optionalen EmK-Umbau. Wir bieten einzeln entnehmbare, 10 mm starke Edelstahlstäbe in Längs- oder Querrichtung an. Die Serienausstattung besteht aus Gussrosten und wendbaren Grillplatten.

Kann ich die Gussroste in einer Reinigungswanne reinigen?

Ja, mit geeigneten Reinigungsmitteln und einer materialgerechten Vorgehensweise. Anschließend müssen die Roste sofort vollständig getrocknet und dünn eingeölt werden. Passende Reinigungswannen erhalten Sie bei EmK.

Welchen Gasanschluss benötigt der Green Fire?

Das Gerät benötigt eine geeignete Flüssiggasversorgung mit **50 mbar Anschlussdruck**, die für die Gasleistung von **22 kW** ausgelegt ist. Der Anschluss muss durch einen qualifizierten Fachbetrieb erfolgen. Ein Gasanschluss-Set ist im EmK-Lieferumfang nicht enthalten.

Kann ich den Grill an eine vorhandene Gasanlage anschließen?

Das ist möglich, wenn die Flüssiggasanlage zum Gerät passt und fachgerecht ausgestattet ist. Auch geeignete, zugelassene Schnellkupplungen können vorgesehen werden. Die Anlage muss vor der Inbetriebnahme geprüft und abgenommen werden. Ein Erdgasanschluss ist nicht automatisch geeignet.

Gibt es dieses Modell auch als Tischgerät?

Nein. Der HENDI Green Fire 149614 wird als Standgerät mit Rollengestell angeboten. Als kleinere Alternativen stehen innerhalb der Serie Ausführungen mit zwei oder drei Brennern zur Verfügung.

Welche Garantie erhalte ich bei EmK?

Für diesen Artikel erhalten Sie **24 Monate Vollgarantie inklusive**, gemäß den vereinbarten Garantiebedingungen. Ergänzend steht Ihnen der EmK-7-Tage-Service zur Verfügung.

Datenblatt zu Grillsystem Green Fire 4 Brenner - 24 Mon. Vollgarantie inkl.

Stark im Grillgeschäft – leistungsfähig und flexibel auszustatten

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Schwimmbad etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Produktbereich:	Fisch - gebraten o. gegrillt, Grillspezialitäten, Bratwurst, Hamburger, Imbiss
Funktionsweise:	Gas
Länge:	612 mm
Breite:	1400 mm
Höhe:	825 mm
Leistungsaufnahme	22 kW
Inhalt (Stückzahl)	1 Stück
Gewicht	72.55 kg

Zum Artikel: HEN149614