

Datenblatt zu Neumärker Reibekuchen Gasstandbräter - 6 Brenner



Produktbeschreibung

Der Reibekuchen Gasstandbräter 6 ist eine kostengünstige Alternative zu herkömmlichen Standardgeräten und bietet dennoch alle wesentlichen Funktionen für die Zubereitung von Reibekuchen. Mit einer großzügigen Schwarzblechpfanne (1090 x 490 x 57 mm) eignet sich das Gerät ideal für den Einsatz bei Veranstaltungen, auf Märkten oder Festen, wo eine zuverlässige Lösung gefragt ist. Das doppelwandige Edelstahlgehäuse sorgt für Stabilität und Langlebigkeit, während das Piezo-Zündsystem eine sichere und einfache Inbetriebnahme ermöglicht. Die einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennersysteme verteilen die Hitze gleichmäßig über die gesamte Pfannenfläche, was eine konsistente Bräunung der Reibekuchen sicherstellt. Der Gasstandbräter verfügt über eine praktische Ablage zum Warmhalten der zubereiteten Reibekuchen sowie ein Abtropfblech, um überschüssiges Fett aufzufangen und eine einfache Reinigung zu ermöglichen. Das Gerät wird inklusive Schlauch und Standard-Druckminderer geliefert, die für den Betrieb mit Propan-/Butangas ausgelegt sind (Hinweis: nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen). Mit einem Verbrauch von 1,89 kg/h ist der Reibekuchen Gasstandbräter 6 eine effiziente und preiswerte Lösung für alle, die eine funktionale und einfache Möglichkeit zur Zubereitung von Reibekuchen suchen.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Gas
Länge:	530 mm
Breite:	1160 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	24 kW
Gewicht	61 kg

Datenblatt zu Neumärker Reibekuchen Gasstandbräter - 6 Brenner



Zum Artikel: N00-50489