



## Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Standbräter 4 kombiniert robuste Bauweise mit effizienter Leistung und ist ideal für den professionellen Einsatz. Ausgestattet mit einem doppelwandigen Edelstahlgehäuse, einer Flammabdeckung und einer Fettwanne, bietet dieses Gerät langlebige Qualität und eine praktische Handhabung. Mitgeliefert werden ein Rost und eine Schwarzblechpfanne, die perfekt auf die Maße des Standbräters abgestimmt sind. Das Piezo-Zündsystem ermöglicht ein einfaches Anzünden, während der Schlauch und der Standard-Druckminderer für einen sicheren Betrieb mit Propan-/Butangas sorgen. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind einzeln regulierbar und gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass Ihre Speisen optimal zubereitet werden. Optional lassen sich die Roste durch einzelne entnehmbare Edelstahlstäbe ersetzen, was eine besonders einfache Reinigung ermöglicht. Ausstattung: Zwei halbe Roste, je 380 x 485 mm Pfanne: 770 x 490 x 57 mm Gasverbrauch: 1,26 kg/h Der Gas-Kombi-Standbräter 4 ist die zuverlässige Wahl für Gastronomen, die Wert auf Qualität und Flexibilität legen.

## Produkteigenschaften

<b>Farbe:</b>	Edelstahl
<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
<b>Hersteller:</b>	Neumärker Gastrobedarf
<b>Funktionsweise:</b>	Gas
<b>Länge:</b>	530 mm
<b>Breite:</b>	815 mm
<b>Höhe:</b>	280 mm
<b>Leistungsaufnahme</b>	16 kW
<b>Gewicht</b>	38 kg



Zum Artikel: [N00-50483](#)