Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 6 Brenner



Produktbeschreibung

Der in Deutschland gebaute Gas-Kombi-Standbräter 6 ist ein robustes Gerät, ideal für den professionellen Einsatz. Er wird komplett mit Rost und einer Schwarzblechpfanne geliefert. Das Gehäuse besteht aus doppelwandigem Edelstahl und ist mit einer Flammabdeckung sowie einer Fettwanne ausgestattet. Optional können die Roste durch einzelne entnehmbare Stäbe ersetzt werden, sodass eine professionelle schnelle Reinigung möglich wird. Das Gerät verfügt über ein Piezo-Zündsystem und wird inklusive Schlauch und Standard-Druckminderer geliefert. Es ist für den Betrieb mit Propan-/Butangas ausgelegt. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind einzeln regulierbar und sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Ausstattung: Zwei halbe Roste, je 550 x 485 mm Pfanne: 1090 x 490 x 57 mm Gasverbrauch: 1,89 kg/h

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Gas
Länge:	530 mm
Breite:	1145 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	24 kW
Gewicht	61 kg

Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 6 Brenner

Zum Artikel: N00-50455