Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 5 Brenner



Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Tischbräter 5 ist ein robustes Gerät für den professionellen Einsatz. Es wird mit einem Rost und einer Schwarzblechpfanne geliefert. Das doppelwandige Edelstahlgehäuse ist mit einer Flammabdeckung und einer Fettwanne ausgestattet. 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. Optional können die Roste durch einzelne entnehmbare Edelstahlstäbe ersetzt werden, um eine einfache und professionelle Reinigung zu ermöglichen. Ausstattung: Zwei halbe Roste, je 470 x 485 mm Pfanne: 935 x 490 x 57 mm Gasverbrauch: 1,58 kg/h

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine 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:	280 mm
Breite:	980 mm
Höhe:	530 mm
Leistungsaufnahme	20 kW
Gewicht	45 kg

Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 5 Brenner

Zum Artikel: N00-50484