

# Datenblatt zu Neumärker Reibekuchen Gasstandbräter - 5 Brenner



## Produktbeschreibung

Der Reibekuchen Gasstandbräter 5 ist eine preiswerte Alternative zu klassischen Reibekuchengeräten und bietet dennoch die wesentlichen Funktionen für die Zubereitung leckerer Reibekuchen. Ausgestattet mit einer Schwarzblechpfanne (935 x 490 x 57 mm), eignet sich dieses Gerät ideal für den Einsatz auf Märkten oder Festen, bei denen eine zuverlässige und effiziente Lösung gefragt ist. Das doppelwandige Edelstahlgehäuse sorgt für Langlebigkeit und Stabilität, während das Piezo-Zündsystem eine einfache und sichere Inbetriebnahme ermöglicht. Die einzeln regulierbaren 3-Wege-Rohrbrennerysteme verteilen die Hitze gleichmäßig über die gesamte Pfanne, was eine gleichmäßige Bräunung der Reibekuchen sicherstellt. Der Gasstandbräter verfügt zudem über eine praktische Ablage zum Warmhalten der fertigen Reibekuchen sowie ein Abtropfblech, um überschüssiges Fett aufzufangen und die Reinigung zu erleichtern. Der Standbräter wird inklusive Schlauch und Standard-Druckminderer geliefert, die für den Betrieb mit Propan-/Butangas geeignet sind (Hinweis: nicht für den gewerblichen Einsatz zugelassen). Mit einem Verbrauch von 1,58 kg/h ist der Reibekuchen Gasstandbräter 5 eine effiziente und kostengünstige Lösung für alle, die eine einfache und praktische Alternative zu Standardgeräten suchen, ohne auf Qualität und Funktionalität verzichten zu müssen.

## Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc., Indoorspielplatz etc., Partyservice, Catering etc., Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc., Kiosk, Imbiss etc., Schausteller, Circus etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Gas
Länge:	530 mm
Breite:	995 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	20 kW
Gewicht	53 kg

# Datenblatt zu Neumärker Reibekuchen Gasstandbräter - 5 Brenner



Zum Artikel: N00-50456