Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 6 Brenner



Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Tischbräter 6 ist ein robustes Tischgerät für den professionellen Einsatz. Es wird komplett mit einem Rost und einer Schwarzblechpfanne geliefert. Das Gehäuse besteht aus doppelwandigem Edelstahl und ist mit einer Flammabdeckung und einer Fettwanne ausgestattet. Optional lassen sich die Roste durch einzeln entnehmbare Stäbe ersetzen, um eine schnelle und professionelle Reinigung zu ermöglichen. Das Gerät verfügt über ein Piezo-Zündsystem und wird mit Schlauch und Standard-Druckminderer ausgeliefert. Es ist für Propan-/Butangas geeignet. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind einzeln regulierbar und gewährleisten 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., Altenheim, Kantine 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:	280 mm
Leistungsaufnahme	24 kW
Gewicht	52 kg

Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 6 Brenner

Zum Artikel: N00-50457