# Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 3 Brenner



## Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Tischbräter 3 ist eine kompakte und zuverlässige Lösung für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Mit seinem doppelwandigen Edelstahlgehäuse bietet er Stabilität und Langlebigkeit, während die Flammabdeckung und die Fettwanne eine saubere und sichere Zubereitung gewährleisten. Das Tischgerät wird inklusive eines Rosts und einer Schwarzblechpfanne geliefert, die passgenau für die Nutzung im Bräter konzipiert sind. Ausgestattet mit einem Piezo-Zündsystem für eine einfache Inbetriebnahme und einem Schlauch sowie Standard-Druckminderer, ist der Bräter für den Betrieb mit Propan-/Butangas bestens geeignet. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind individuell regulierbar, sodass die Hitze gleichmäßig verteilt wird, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Mit einem Rost von 600 x 485 mm und einer Pfanne in den Maßen 610 x 490 x 57 mm bietet das Gerät ausreichend Fläche für vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten. Der Gasverbrauch liegt bei 0,95 kg/h, was das Tischgerät besonders effizient macht. Der Gas-Kombi-Tischbräter 3 ist die optimale Wahl für Gastronomen, die auch bei begrenztem Platzangebot eine leistungsstarke und flexible Lösung benötigen. Ideal für Profis, die Wert auf Qualität und Effizienz legen.

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Farbe:** | Edelstahl |
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc. |
| **Hersteller:** | Neumärker Gastrobedarf |
| **Funktionsweise:** | Gas |
| **Länge:** | 530 mm |
| **Breite:** | 650 mm |
| **Höhe:** | 280 mm |
| **Leistungsaufnahme** | 12 kW |
| **Gewicht** | 31 kg |

# Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Tischbräter - 3 Brenner

**Zum Artikel: N00-50482**