



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, Zoologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Gas
Länge:	530 mm
Breite:	650 mm
Höhe:	280 mm
Leistungsaufnahme	12 kW
Gewicht	31 kg



Zum Artikel: [N00-50482](#)