Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 5 Brenner

Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Standbräter 5 ist ein robustes Standgerät 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 gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Optional lassen sich die Roste durch einzelne entnehmbare Edelstahlstäbe ersetzen, 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. , 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:	980 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	20 kW
Gewicht	53 kg

Zum Artikel: N00-50479