# 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 |

# Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 5 Brenner

**Zum Artikel: N00-50479**