Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 3 Brenner



Produktbeschreibung

Der in Deutschland hergestellte Gas-Kombi-Standbräter 3 vereint robuste Bauweise und praktische Funktionalität, perfekt für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Mit seinem doppelwandigen Edelstahlgehäuse und einer Flammabdeckung sowie Fettwanne gewährleistet er eine langlebige und zuverlässige Leistung, die auch bei intensiver Nutzung überzeugt. Das Gerät wird mit einem Rost und einer Schwarzblechpfanne geliefert, die genau auf die Maße des Bräters abgestimmt sind. Das Piezo-Zündsystem sorgt für einen schnellen und sicheren Start, während der mitgelieferte Schlauch und der Standard-Druckminderer einen unkomplizierten Betrieb mit Propan-/Butangas ermöglichen. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind individuell regulierbar, sodass die Hitze gleichmäßig verteilt wird und optimale Ergebnisse erzielt werden. Der Rost hat die Maße 600 x 485 mm, und die Pfanne misst 610 x 490 x 57 mm, was ausreichend Platz für eine vielseitige Zubereitung bietet. Mit einem Gasverbrauch von 0,95 kg/h ist das Gerät zudem effizient im Betrieb. Der Gas-Kombi-Standbräter 3 ist die ideale Wahl für Gastronomen, die Wert auf Qualität und Flexibilität legen und auch bei hohem Arbeitsaufkommen eine zuverlässige und leistungsstarke Lösung benötigen.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie 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:	650 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	12 kW
Gewicht	37 kg

Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 3 Brenner

Zum Artikel: N00-50485