Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 4 Brenner



Produktbeschreibung

Der in Deutschland gefertigte Gas-Kombi-Standbräter 4 kombiniert robuste Bauweise mit effizienter Leistung und ist ideal für den professionellen Einsatz. Ausgestattet mit einem doppelwandigen Edelstahlgehäuse, einer Flammabdeckung und einer Fettwanne, bietet dieses Gerät langlebige Qualität und eine praktische Handhabung. Mitgeliefert werden ein Rost und eine Schwarzblechpfanne, die perfekt auf die Maße des Standbräters abgestimmt sind. Das Piezo-Zündsystem ermöglicht ein einfaches Anzünden, während der Schlauch und der Standard-Druckminderer für einen sicheren Betrieb mit Propan-/Butangas sorgen. Die 3-Wege-Rohrbrennersysteme sind einzeln regulierbar und gewährleisten eine gleichmäßige Hitzeverteilung, sodass Ihre Speisen optimal zubereitet werden. Optional lassen sich die Roste durch einzelne entnehmbare Edelstahlstäbe ersetzen, was eine besonders einfache Reinigung ermöglicht. Ausstattung: Zwei halbe Roste, je 380 x 485 mm Pfanne: 770 x 490 x 57 mm Gasverbrauch: 1,26 kg/h Der Gas-Kombi-Standbräter 4 ist die zuverlässige Wahl für Gastronomen, die Wert auf Qualität und Flexibilität legen.

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Funktionsweise:	Gas
Länge:	530 mm
Breite:	815 mm
Höhe:	830 mm
Leistungsaufnahme	16 kW
Gewicht	45 kg

Datenblatt zu Neumärker Gas-Kombi-Standbräter - 4 Brenner

Zum Artikel: N00-50486