# KF Gastrobräter 1 flammig mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne

**149,90 €**

Bitte beachten Sie die Bedienungshinweise zu unseren Pfannen:
Die Pfanne ist langsam und gleichmäßig auf kleinster Stufe zu erhitzen. Während der gesamten Bratzeit muss die Pfanne gleichmäßig erhitzt bleiben. Es besteht die Gefahr dass sich die Pfanne ansonsten verformt. Die Fettauffangwanne – wenn vorhanden - ist zu entfernen.

Bei emaillierten Pfannen ist weiterhin darauf zu achten das die Beschichtung nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen ( Messer, Gabel etc. ) beschädigt wird.

## KF Metalltechnik Gastrobräter 1-flammig mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne

**Made in Germany.** Der 1-flammige Gastrobräter von KF Metalltechnik mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne ist für Gastronomie, Catering, Vereine und private Grillfreunde ausgelegt.

Bereiten Sie Bratkartoffeln, Gemüse und weitere Pfannengerichte direkt in der emaillierten Pfanne zu. Beachten Sie beim Aufheizen und Braten die produktbezogenen Hinweise zur Pfannenbenutzung.

### Ausstattung und Vorteile

- 1 stufenlos regelbarer Brenner
- Ausführung mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne
- Robuste Konstruktion mit Piezozündung und thermischer Flammenüberwachung
- Persönliche Beratung und langfristig verfügbare Ersatzteile

## Technische Daten

- **Leistung:** 3,6 kW
- **Abmessungen (B × T × H):** 340 × 530 × 270 mm
- **Gewicht:** ca. 12 kg
- **Gasverbrauch:** ca. 360 g/h
- **Anschlusswert:** 1,5 kg / 50 mbar
- **Gasart:** Flüssiggas (Propan/Butan)

## Hinweis zum gewerblichen Einsatz

Beim gewerblichen Einsatz sind die geltenden Sicherheitsvorschriften sowie die Angaben der Betriebsanleitung zu beachten. Je nach Einsatzbereich werden ein geeigneter Gewerbedruckregler und eine Schlauchbruchsicherung benötigt. Diese gehören nur dann zum Lieferumfang, wenn sie ausdrücklich im Angebot genannt sind.

**SKU:** 1733