KF Gastrobräter 4 flammig mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne

356,90 €

KF Gastrobräter 4-flammig mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne und 14,7 kW. Made in Germany. Persönliche Beratung bei PA Gastrobräter.

KF Metalltechnik Gastrobräter 4-flammig mit 8 cm tiefer emaillierter Pfanne

Made in Germany. Der 4-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

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

Technische Daten

- **Leistung:** 14,7 kW
- **Abmessungen (B × T × H):** 810 × 530 × 270 mm
- **Gewicht:** ca. 25 kg
- **Gasverbrauch:** ca. 1140 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: 1745