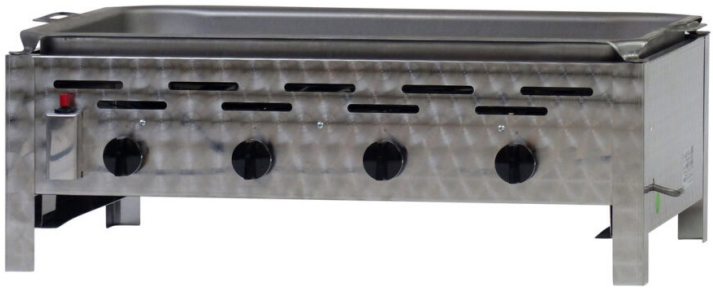
KF Gastrobräter 4 flammig mit 8cm tiefer Edelstahlpfanne

580,00 €



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

KF Metalltechnik Gastrobräter 4-flammig mit 8cm tiefer Edelstahlpfanne

Made in Germany. Der 4-flammige Gastrobräter von KF Metalltechnik mit 8cm tiefer Edelstahlpfanne ist für Gastronomie, Catering, Vereine und private Grillfreunde ausgelegt.

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

Ausstattung und Vorteile

- 4 stufenlos regelbare Brenner
- Ausführung mit 8cm tiefer Edelstahlpfanne
- 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)

Nach § 31 LFGB geprüfte Komponenten

- **Edelstahlpfanne:** Prüfbericht 0001132881/10 AZ 594772a-1/3

Auftraggeber der Prüfungen ist PA Gastrobräter, Inh. Pierre Archinal. Die Aussagen beziehen sich ausschließlich auf die genannten Komponenten und die untersuchten Proben, nicht pauschal auf das gesamte Gerät. Die vollständigen produktbezogenen Nachweise sind auf Anfrage bei PA Gastrobräter erhältlich. Mit diesen Aussagen ist kein TÜV Rheinland Prüfzeichen verbunden.

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: 1746