KF Gastrobräter 6 flammig mit geschweißter Pfanne

845,00 €



KF Gastrobräter 6-flammig mit geschweißter Pfanne und 18 kW. Made in Germany. Persönliche Beratung bei PA Gastrobräter.

KF Metalltechnik Gastrobräter 6-flammig mit geschweißter Pfanne

Made in Germany. Der 6-flammige Gastrobräter von KF Metalltechnik mit geschweißter Pfanne ist für Gastronomie, Catering, Vereine und private Grillfreunde ausgelegt.

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

Ausstattung und Vorteile

- 6 stufenlos regelbare Brenner
- Ausführung mit geschweißter Pfanne
- Robuste Konstruktion mit Piezozündung und thermischer Flammenüberwachung
- Persönliche Beratung und langfristig verfügbare Ersatzteile

Technische Daten

- **Leistung:** 18 kW
- **Abmessungen (B × T × H):** 1140 × 530 × 270 mm
- **Gewicht:** ca. 35 kg
- **Gasverbrauch:** ca. 1700 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: 1232