KF Gastrobräter mit Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor

947,60 €



KF Gastrobräter 4-flammig mit Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor und 18 kW. Made in Germany. Persönliche Beratung bei PA Gastrobräter.

KF Metalltechnik Gastrobräter 4-flammig mit Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor

Made in Germany. Der 4-flammige Gastrobräter von KF Metalltechnik mit Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor ist für Gastronomie, Catering, Vereine und private Grillfreunde ausgelegt.

Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor ergänzen den Gastrobräter für die Zubereitung am Drehspieß. Die genaue Ausstattung und die Ausführung des Untergestells finden Sie unten.

Ausstattung und Vorteile

- 4 stufenlos regelbare Brenner
- Ausführung mit Haube, Thermometer, Spieß und Elektromotor
- Standbeine mit Zwischenboden
- Robuste Konstruktion mit Piezozündung und thermischer Flammenüberwachung
- Persönliche Beratung und langfristig verfügbare Ersatzteile

Technische Daten

- **Leistung:** 18 kW
- **Abmessungen (B × T × H):** 81 × 53 × 80 cm
- **Gewicht:** ca. 35 kg
- **Anschlusswert:** 1,5 kg / 50 mbar
- **Gasart:** Flüssiggas (Propan/Butan)

Nach § 31 LFGB geprüfte Komponenten

- **Grillrost:** Prüfbericht 0001132881/10 AZ 594772a-3/3

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: 1759