Takoyaki Gasgrill 4-flammig

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: ChattenGlut Basic
EAN: 4062531247794
Lieferzeit: ca.Zwischen **10.11.2026** und **11.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

1.359,28 EUR
inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 04.11.2026 - 23:44 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Nicht umsonst gehört die japanische Küche zum Weltkulturerbe. Takoyaki (jap. ??, "Gebratener Oktopus") sind üblicher Weise, kleine, gebratene Bällchen aus Mehl Teig mit einem Happen Oktopus im Innern. Eine Art Waffeleisen aus Gusseisen formt die Bällchen auf dem Grill. In seiner Heimat wird die japanische Spezialität den Kunden an Imbissständen oder in Straßenrestaurants unglaublich schnell in einer Schale serviert.

Der K+F Takoyaki Gasgrill überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den K+F Takoyaki Gasgrill nicht nur widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren, sondern auch zu einem angenehmen Blickfang macht.

Mit Piezozündung und thermischer Flammüberwachung.

Einfache Bedienbarkeit, liefert zuverlässig leckere Ergebnisse. Wirtschaftlich, robust und langlebig. Vielseitig einsetzbar, multifunktional aufrüstbar.

Gasschlauch und Druckminderer im Lieferumfang (nur bei Flüssiggas Ausführung) enthalten. Umfangreiches System Zubehör und perfekt abgestimmte Ersatzteilpalette. Ersatzteilversorgung innerhalb 24 Stunden ab Lager (Abholung jederzeit rund um die Uhr). Einsatz auch in gut belüfteten Räumen möglich. Tischgeräte, Standgeräte oder fahrbare Geräte sind flexibel einsetzbar.

K+F Takoyaki Gasgrills werden bei Bedarf um Sonderanfertigungen und Speziallösungen entsprechend den anspruchsvollen Wünschen unserer Kunden ergänzt. Bewährt auch als Gastrobräter Variante in Gastronomie, Biergärten, Imbissstand, bei Hilfsorganisationen (DRK, THW, DLRG, Malteser), Pfadfinder, Vereinsfeiern und natürlich auch bei der privaten Grillparty.

Artikelmerkmale:

K+F Takoyakibräter / Merkmale:	4-flammig
Leistung KW je nach Ausführung von – (bis)	14,7 – (18)
ca. Gewicht Kg je nach Ausstattung von – (bis)	25 - (38)
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	810x530x270
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	810X530x800
Anzahl Takoyaki Einsätze	4
Anzahl Mulden	112
Material Takoyaki Einsätze	Gusseisen

EG-Baumusterprüfung von Gasgeräten und Großküchenanlagen:
Prüfgrundlage EG-Gasgeräte-Richtlinie 2009/142/EG Anhang I auf der Basis von DIN EN 203-1:2014, DIN EN 203-2-8:2008
CE-0085AQ0559

Zur Beachtung / Hinweise zum gewerblichen Einsatz:

Gemäß BGV D34 (VBG 21) und TRF96 sind bei gewerblichem Einsatz (z. B. auf Jahrmärkten) eine Schlauchbruchsicherung nach DIN 30 693 „Schlauchbruchsicherungen für Flüssiggasanlagen“ und ein Sicherheitsdruckregler mit Manometer einzusetzen.
Die Installation von Gaseinrichtungen ist entsprechend dem - DVGW-Arbeitsblatt G 634 - „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ von einer Fachfirma auszuführen.
Bei Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift - BGV D 34 „Verwendung von Flüssiggas“ - zu beachten.

(Diese Hinweise erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit)
Bei Fragen kontaktieren Sie unsere Technik Hotline vor dem Kauf: 06449-92897919

Unser Service:

Auf Wunsch fertigen wir Ihr Gerät mit dem Gasanschluss an der von Ihnen benötigten Stelle.
Individuelle Änderungen erstellen wir nach vorheriger Absprache und Prüfung auf technische Machbarkeit, gerne.
Die für eine Anpassung entstehenden Kosten, werden zusätzlich berechnet und so gering wie möglich gehalten.
Adapter für deutsche Gasregler auf fast alle ausländischen Gasflaschen am Lager.
Zubehör bei Kauf eines Bräters, versandkostenfrei lieferbar.

Wenn's schnell gehen muss: **ABHOLUNG JEDERZEIT** nach Absprache in unserem **SHOWROOM** in Nordhessen (Spangenberg) möglich.

Bilder, Texte & Gestaltung sind unser geistiges Eigentum (Copyright).
Nicht von uns genehmigtes Kopieren im Ganzen oder in Teilen wird zivilrechtlich verfolgt.