Hockerkocher ChattenGlut HK3000E 2-flammig 9 KW mit Ø 65 cm Eisengusspfanne

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: ChattenGlut Basic
EAN: 4062531330243
Lieferzeit: ca.Zwischen **11.11.2026** und **12.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

1.201,00 EUR
inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 05.11.2026 - 13:51 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Der 2-flammige Edelstahl Hockerkocher HK3000E von DROSS ist ein hochwertiger Gastronomie Hockerkocher für den anspruchsvollen, gewerblichen Einsatz. Speziell für den harten Arbeitseinsatz in der Gastronomie, bei Veranstaltungen und auf Märkten, haben wir alle Bauteile auf Langlebigkeit sowie hervorragende Qualität optimiert.

Unser Hockerkocher überzeugen mit einem stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design, dass nicht nur schick aussieht sondern äußerst widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren ist.

Konfigurierbar ist dieser Hockerkocher mit einer geteilten oder ungeteilten Eisengusspfanne im Durchmesser Ø 65 cm, womit der DROSS Hockerkocher HK3000E in den vergangenen 10 Jahren zu einer der beliebtesten Grillstationen für Profis, nicht nur in Deutschland, wurde.

Die Produktion qualitativ hochwertiger Hockerkocher für die Gastronomie und auch für den ambitionierten Hobby-Grillmeister, erfolgt in Hessen. Der Hockerkocher wurde hier komplett nach den Anforderungen unserer anspruchsvollen Kunden entwickelt und mit modernsten Maschinen gefertigt. Für eine optimale Hitzeverteilung wird unser Hockerkocher 2-flammig, mit einer Leistung von 9 KW geliefert. Die Brenner sind rechts und links getrennt regelbar, um eine differenzierte Hitzeverteilung zu ermöglichen.

Alle DROSS Hockerkocher sind:

- für den gewerblichen Betrieb in Küchen sowie für den Einsatz im Außenbereich zugelassen.
- immer geprüft und zugelassen nach der aktuellen EG-Gasgeräterichtlinie und nach der europäischen Norm EN 203-1.
- zugelassen in 17 europäischen Ländern für den Erdgas- und Flüssiggasbetrieb.
- dokumentiert durch die EG-Produkt-ID-Nr. und dem entsprechenden CE-Zeichen auf jedem gefertigten Gerät.
- mit mehrreihig gelochten Brennerrohren (Stahl oder Edelstahl) ausgestattet.

Bei der Konfiguration des DROSS Hockerkocher kommt unser bewährter Konfigurator zum Einsatz, den wir schon bei den Gastrobrätern verwenden. Dadurch ist der Kunde in der Lage, ein genau auf die Bedürfnisse in seinem Betrieb zugeschnittenes Gerät fertigen zu lassen.

Mit dem Konfigurator und seinen Möglichkeiten, heben wir uns von den aus herkömmlichen Online Shops bekannten, bescheidenen Möglichkeiten ein Gerät mit besonderer Ausstattung zu bestellen, deutlich ab.

Allein beim Hockerkocher stünden dem Kunden ohne den Konfigurator rund 200 Gerätevarianten zur Wahl, was die Entscheidung für das genau passende Gerät fast unmöglich macht. Die Übersicht ginge spätestens auf der zweiten Katalog Seite verloren. Die Möglichkeit sein Gerät mit Flüssiggas oder mit Erdgas betreiben zu können, dabei dann den Brenner in Stahl oder in Edelstahl auswählen zu können, ist nur ein Teil dessen, was mittels des Konfigurators abgefragt werden kann.

Auch mit Standardregler, Gewerberegler und Haushaltsregler stehen 3 verschiedene Gasdruckregler zur Wahl, was die Varianten nochmals stark erhöht. 2 verschieden Pfannen-Aufsätze für die bestmögliche Zubereitung der Speisen stehen zur Wahl.

Eine stimmige Lösung ergibt sich durch die auf Wunsch, beigefügten Stellfüße. Mit den verstellbaren Schrauben darin, lässt sich der Hockerkocher auch auf etwas unebenem oder schiefem Untergrund so ausrichten, dass sich das Öl in der Pfanne nicht an einer Seite sammelt.

Der stabile Zwischenboden aus Edelstahl dient (beim Standgerät) der Stabilisierung und als willkommene Ablagefläche. Der Hockerkocher ist allein, ohne Pfanne, durch 1 Person zu transportieren. In Verbindung mit der 30 kg schweren Ø 65 cm Eisengusspfanne ist dann ggf. eine 2. Person zur Unterstützung beim Transport erforderlich.

Beachten Sie bitte die besten Tipps zum Braten und zur Pflege einer Hockerkocher Gusseisenpfanne in unserem Drossblog.

Nicht ohne Grund gilt die zum Hockerkocher erhältliche Eisengusspfanne unter Experten als die beste Pfanne überhaupt, zudem kann sie die Wärme sehr lange halten.

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44 ·D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-92897919 ·Fax: +49-6449-92897911
E-Mail: info@dross-professional-services.com
https://www.dross-professional-services.com

HOTLINE
Mo. - Sa.
09:00 - 19:00 Uhr
06449
92897919

www.germanoutletstore.de - www.kf-gastrobraeter.de - www.mue-gasbraeter.de - www.justus-ofenshop.de - www.justus-grillshop.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen