Mobile Gastrobräter Arbeitsstation 3-flammig

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: ChattenGlut Basic
EAN: 4060597538924
Lieferzeit: ca.Zwischen **16.12.2026** und **22.12.2026** bei heutigem Zahlungseingang

1.223,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 18.11.2026 - 20:59 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

ChattenGlut Grill- und Arbeitsstation 1000 x 600 mm mit integriertem Gastrobräter in Edelstahl. Erleben Sie höchste Flexibilität und Effizienz mit unserer hochwertigen Grill- und Arbeitsstation 1000 x 600 mm, ausgestattet mit einem leistungsstarken, integrierten Gastrobräter aus Edelstahl. Diese Station ist die ideale Lösung für anspruchsvolle Küchenprofis und Grillliebhaber.

Hauptmerkmale:

- Integrierter Gastrobräter: Wählen Sie zwischen Brennern mit 3,6 kW oder 4,5 kW Leistung je Brenner und passen Sie die Hitze optimal an Ihre Bedürfnisse an.
- Optional mit Besteckspender: Praktischer Besteckspender in Edelstahl, GN 1/3, 150 mm hoch, konfigurierbar für eine organisierte und saubere Arbeitsumgebung.
- Robuste Konstruktion: Gefertigt aus 1,5 mm dickem Edelstahl, bietet die stabile Rohrstruktur langfristige Haltbarkeit und Zuverlässigkeit.
- Viel Stauraum: Drei kräftige Ablageböden bieten großzügigen Platz für Zubehör und Zutaten, mit einer maximalen Gesamtlast von 200 kg und einer Belastung von bis zu 70 kg pro Regal.
- Mobilität: Ausgestattet mit 12 cm Durchmesser Schwenkrädern, davon zwei mit Bremsen, ermöglicht diese Station einfache Beweglichkeit und sicheren Stand.

Einsatzbereiche: Ideal für Gastronomiebetriebe, Catering-Services, Food-Trucks und ambitionierte Hobbyköche, die Wert auf Qualität und Funktionalität legen.

Unsere Grill- und Arbeitsstation 1000 x 600 mm mit integriertem Gastrobräter in Edelstahl vereint professionelle Leistung mit robustem Design. Bestellen Sie jetzt und optimieren Sie Ihre Küche für ein unvergessliches Grillerlebnis!

Edelstahl-Ausführung in hoher Fertigungsqualität und den aktuellen und zukünftigen Forderungen unserer Zielgruppe entsprechend ausgelegt.

Die **K+F Linie** überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den **K+F** Edelstahl Gastrobräter 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. Die Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen **K+F Edelstahl Gastrobräter,** erhältlich mit 1 – 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

K+F Gastrobräter werden bei Bedarf um Sonderanfertigungen und Speziallösungen entsprechend den anspruchsvollen Wünschen unserer Kunden ergänzt. Bewährt in Gastronomie, Biergärten, Imbissstand, bei Hilfsorganisationen (DRK, THW, DLRG, Malteser), Pfadfinder, Vereinsfeiern und natürlich auch bei der privaten Grillparty. Die Reinigung eines Gastrobräters erledigt sich (fast) von selbst. Er muss einfach nur auf die maximale Temperatur aufgeheizt werden, bis die Grillrückstände verbrennen. Mit passenden Spezialbürsten lassen sich die Reste vom noch heißen Grillrost dann recht leicht entfernen.

Geräte Varianten der K+F Gastrobräter Produkt-Palette und technische Daten zu Ihrem Gerät entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle:

DROSS (KF) Gasbräter / Merkmale:	1-flammig	2-flammig	3-flammig	4-flammig	5-flammig	6-flammig
Leistung KW je nach Ausführung von – (bis)	3,6 – (4,5)	7,3 – (9)	10,8 – (13,5)	14,7 – (18)	18 – (22,5)	22 – (27)
ca. Gewicht Kg je nach Ausstattung von – (bis)	12 - (17)	16 - (24)	22 - (31)	25 - (38)	30 - (45)	35 - (52)
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x270	480x530x270	650x530x270	810x530x270	980x530x270	1140x530x270
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x800	480x530x800	650X530x800	810X530x800	980x530x800	1140x530x800
Abmessung mm Grillroste	295x470	430x470	595x470	760x470	925x470	540x470 2x
Außen Abmessung mm Pfanne	315 x 515	475 x 515	635 x 515	800 x 530	970 x 545	1130 x 515

60mm hoch						
Bodenmaß mm Pfanne	285 x 480	435 x 480	590 x 480	760 x 480	925 x 480	1095 x 480

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.

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