

# Gasbräter 3-flammig mit 150 mm Pfanne

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)



Hersteller: ChattenGlut Basic  
EAN: 4060597000025  
Lieferzeit: ca.Zwischen **26.02.2026** und **27.02.2026** bei  
heutigem Zahlungseingang

**509,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten  
(Datum: 20.02.2026 - 07:25 Uhr)

## Artikelbilder:



## Produktbeschreibung:

DPS Eco-Tech Edelstahl **Sonder-Gastrobräter** – folgende Merkmale zeichnen ihn aus:  
Edelstahl-Ausführung in hoher Fertigungsqualität und den aktuellen und zukünftigen Forderungen unserer Zielgruppe entsprechend ausgelegt.

Die **K+F Eco-Tech Linie** überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den **K+F Eco-Tech** Edelstahl Gastrobräter nicht nur widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren, sondern auch zu einem angenehmen Blickfang macht.

Neu entwickeltes Brennersystem, dadurch 20% geringerer Gasverbrauch und höchster Wirkungsgrad.

### **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 Eco-Tech Edelstahl Sonder-Gastrobräter**, erhältlich auch mit 1 - 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

**K+F Eco-Tech 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 Eco-Tech 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.

**Daten zum dem gezeigten Gerät**, entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle. An den 150mm Pfannen sind auch Ablasshähne möglich:

| <b>K+F Sonder-Gasbräter Merkmale:</b>                                 | <b>3-flammig 1 Pfanne</b> | <b>3-flammig 2 Pfannen</b>                          |
|---|---------------------------|---|
| Leistung <b>KW</b> je nach Ausführung von - (bis)                     | 13,5                      | 13,5  |
| Ca. Gewicht <b>Kg</b> je nach Ausstattung                             | 22                        | 22  |
| Tischgeräte Außenmaß in <b>mm</b> ohne Anschluss o. Stellknopf        | 650x530x270               | 650x530x270   |
| Standgeräte Außenmaß in <b>mm</b> ohne Anschluss o. Stellknopf        | 650X530x800               | 650X530x800   |
| Abmessung <b>mm</b> Grillroste  | nachrüstbar               | nachrüstbar   |
| Außen Abmessung <b>mm</b> der Pfannen in 150mm / 60mm hoch <b>ca.</b> | 600X520<br>(geschweißt)   | 315 x 515 ->2x<br>(150mm Pfanne <b>geschweißt</b> ) |
| Bodenmaß <b>mm</b> der Pfannen 150mm / 60mm hoch ca.                  | 590X475<br>(geschweißt)   | 280 x 470 ->2x<br>(150mm Pfanne <b>geschweißt</b> ) |

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-0085AQ059

## **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](mailto:info@dross-professional-services.com)  
<https://www.dross-professional-services.com>



06449  
92897919

[www.germanoutletstore.de](http://www.germanoutletstore.de) - [www.kf-gastrobraeter.de](http://www.kf-gastrobraeter.de) - [www.mue-gasbraeter.de](http://www.mue-gasbraeter.de) - [www.justus-ofenshop.de](http://www.justus-ofenshop.de) - [www.justus-grillshop.de](http://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