

ChattenGlut Trockenfettwanne mit Ablauf für 3-flammige Gastrobräter, inklusive GN 2/4 Auffangbehälter

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)



Hersteller: ChattenGlut

EAN: 4060597948778

Lieferzeit: ca. Zwischen **08.09.2026** und **09.09.2026** bei
heutigem Zahlungseingang

235,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 02.09.2026 - 03:05 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Das Fett verlässt das Gerät

Bei der klassischen Fettwanne sammelt sich alles, was beim Braten abtropft, flächig im Gerät und bleibt dort, bis gereinigt wird. Im Dauerbetrieb bedeutet das: Wasserstand kontrollieren, nachfüllen und am Ende des Tages eine volle Wanne vorsichtig aus dem Gerät tragen.

Die ChattenGlut Fettwanne mit Ablauf löst das anders. Der Wannenboden hat beidseitiges Gefälle zu einer 7 cm breiten und rund 4 cm tiefen Sammelrinne, die mittig von vorne nach hinten verläuft. In dieser Rinne sitzt ein Ablauf mit 60 mm Durchmesser. Fett und Bratensaft laufen über die geneigten Flächen in die Rinne und von dort nach unten aus der Wanne heraus.

Auffangbehälter direkt darunter

Unter dem Ablauf sitzt eine fest verschweißte Aufnahmeschiene, in die ein Gastronorm-Behälter GN 2/4 mit 65 mm Tiefe eingehängt wird. Er fasst 3,6 Liter und ist im Lieferumfang enthalten. Zum Leeren wird er nach vorne herausgezogen, die Fettwanne selbst bleibt dabei an ihrem Platz. Da es sich um eine Normgröße handelt, ist ein zweiter Behälter zum Tauschen im laufenden Betrieb jederzeit im Fachhandel verfügbar.

Betrieb ohne Wasser

Diese Wanne ist für den trockenen Betrieb konstruiert. Ein Befüllen mit Wasser ist weder vorgesehen noch sinnvoll, da Flüssigkeit über den Ablauf abfließt. Die tägliche Kontrolle des Wasserstands entfällt damit. An ihre Stelle tritt das Kontrollieren und Leeren des Auffangbehälters, und der lässt sich in wenigen Sekunden im Vorbeigehen prüfen.

Passt die Wanne in mein Gerät?

Die Fettwanne mit Ablauf ist für Gastrobräter der Baugröße 3-flammig ab Baujahr 2021 ausgelegt. Sind Sie sich bei Ihrem Gerät nicht sicher, sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an. Wir klären das anhand Ihres Modells.

Sie baut mit 13,2 cm deutlich höher als die Standardwanne mit 1,5 cm und braucht entsprechend Platz unter der Auflageebene.

Standgeräte mit 800 oder 1000 mm Füßen

Passt ohne jede Anpassung.

Tischgeräte

Hier wird zusätzlich das Set verlängerter Tischgestellbeine mit 36 cm benötigt, gegenüber 27 cm in der Serienausführung. Damit findet der Auffangbehälter vollständig Platz und bleibt von vorne frei zugänglich.

Der Wechsel der Füße erfolgt werkzeuglos über Flügelschrauben im Inneren des Gehäuses. Werkzeug oder Umbauarbeiten sind nicht erforderlich.

Fremdfabrikate

Die Außenmaße betragen 880 x 500 mm bei 13,2 cm Bauhöhe. Ob die Wanne in ein Gerät anderer Hersteller passt, können wir nicht beurteilen und nicht zusagen.

Verarbeitung

Gefertigt aus Edelstahl 1.4301 in 1,5 mm Materialstärke, lasergeschnitten, entgratet und gekantet. Kein Kunststoff, keine Beschichtung, keine Verschleißteile.

Technische Daten

Merkmal	Angabe
Außenmaße	880 x 500 mm
Bauhöhe gesamt, ab Auflageebene	132 mm
Bauhöhe ohne Auffangbehälter	75 mm
Material	Edelstahl 1.4301, 1,5 mm
Sammelrinne	ca. 70 mm breit, ca. 40 mm tief
Ablauf	60 mm Durchmesser
Randhöhe	10 mm umlaufend, 50 mm über der Sammelrinne
Auffangbehälter	GN 2/4, 65 mm tief, 3,6 Liter, Edelstahl
Gewicht Wanne	4,41 kg

Gewicht Auffangbehälter	0,58 kg
Gewicht gesamt	4,99 kg
Passend für	Gastrobräter 3-flammig ab Baujahr 2021
Bei Tischgeräten erforderlich	Set Tischgestellbeine 36 cm

Hinweise

Wie bei der Standardfettwanne gilt: Die Wanne ist nicht für den Betrieb mit einer ganzflächig aufliegenden Pfanne oder Griddleplatte auf dem Gerät vorgesehen.

Der Auffangbehälter ist regelmäßig zu kontrollieren und zu leeren. Wanne und Behälter bestehen vollständig aus Edelstahl und lassen sich mit den üblichen Reinigungsmitteln der Profiküche reinigen.

Lieferumfang

- 1 × Fettwanne mit Ablauf, Edelstahl 1.4301
- 1 × Auffangbehälter GN 2/4, 65 mm, Edelstahl

Bitte beachten: Das Set verlängerter Tischgestellbeine ist nicht enthalten und wird separat bestellt.



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>



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