Prestige Gas-Kombibräter 3-flammig

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: Prestige

Lieferzeit: ca.Zwischen **03.11.2026** und **05.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

761,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 31.10.2026 - 07:04 Uhr)

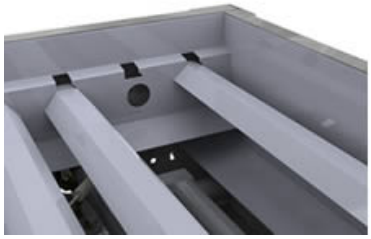
Artikelbilder:

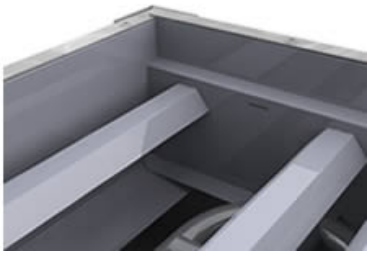


Produktbeschreibung:

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

Die Edelstahl Gas Kombibräter der Prestige Serie überzeugen durch ein **doppelwandiges, extrem stabiles, praktisches und wirtschaftliches Design** was den Edelstahl Gas Kombibräter nicht nur widerstandsfähig im Gebrauch, sondern auch zu einem hochwertigen Blickfang macht. Speziell für den harten Einsatz in Gastronomie und auf Märkten, wurden alle Bauteile auf langlebige Qualität ausgelegt. Gängige Größen und umfangreiches Zubehör lassen den Kombibräter zu einer der beliebtesten Grillstationen für Profis werden.





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 **Edelstahl Gas-Kombibräter**, erhältlich mit 1 – 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

Edelstahl Gas-Kombibräter 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 Gas-Kombibräters 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 Gas-Kombibräter Produkt-Palette und technische Daten zu Ihrem Gerät entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle:

Prestige Gas-Kombibräter / Merkmale:	1-flammig	2-flammig	3-flammig	4-flammig	5-flammig	6-flammig
Leistung KW je nach Ausführung von – (bis)	4,0	8,0	12,0	16,0	20,0	24,0
ca. Gewicht Kg je nach Ausstattung von – (bis)	17 - (21)	16 - (24)	22 - (37)	38 - (45)	45 - (53)	52 - (61)
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x280	485x530x280	650x530x280	815x530x280	980x530x280	1145x530x280
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x830	485x530x830	650x530x830	815x530x830	980x530x830	1145x530x830
Abmessung mm Grillroste	295x470	430x470	595x470	760x470	925x470	540x470 2x
Außen Abmessung mm Pfanne 60mm hoch	315x515	475x515	635x515	800x530	970x545	1130x515
Bodenmaß mm Pfanne	285x480	435x480	590x480	760x480	925x480	1095x480

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

- Für den Betrieb in gewerblichen Küchen und für den Einsatz im Außenbereich zugelassen
- Zugelassen in 17 europäischen Ländern für den Erd- und Flüssiggasbetrieb
- Dokumentiert durch die EG-Produkt-ID-Nr. und das CE Zeichen auf jedem Gerät
- Mit 3-reihig gelochten Brennerrohren und entsprechend gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Brennerrohr einsteckbar, daher problemlose Montag und Austausch
- Durch Zentrierung werden Pfannen sicher fixiert
- Made in Germany

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