ChattenGlut Gas Wurstwärmer / Bain Marie doppelwandig für GN-Behälter

Zum ausgewähltem Artikel »

Hersteller: Prestige
EAN: 4060597662926
Lieferzeit: ca.Zwischen **12.01.2026** und **13.01.2026** bei heutigem Zahlungseingang

755,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 18.12.2025 - 17:49 Uhr)

Artikelbilder:

Produktbeschreibung:

ChattenGlut Wurstwärmer

Wenn es um die Wurst geht, dann schließt man keine Kompromisse. Sie ist der Deutschen liebste Spezialität. Eine lauwarme oder gar kalte Wiener oder Bockwurst verdirbt schnell den Appetit. Im schlimmsten Fall, kommt der Kunde dann nicht mehr wieder.

Mit unserem ChattenGlut Wurstwärmer halten Sie die Würstchen konstant auf der richtigen Temperatur. Der Wärmer erfüllt alle Anforderungen der Gastronomie, egal ob Imbiss oder Restaurant.

Produktdetails

- Sehr leistungsfähiger Edelstahl Wurstwärmer für Gasbetrieb
- inklusive Wasserbecken
- 4 höhenverstellbaren Füßen

Mehrwert

- Nie mehr kalte Extra-Würstchen
- Zufriedene Gäste
- Ideal bei höheren Stückzahlen
- Gleichbleibende Temperatur
- Qualitätsprodukt aus Deutschland
- Für den Dauereinsatz konzipiert
- Pflegeleicht und platzsparend

Ausstattung:

- 1/1 GN-Behälter aus Edelstahl
- oder 2 x 1/2 GN-Behälter aus Edelstahl
- oder 3 x 1/3 GN-Behälter aus Edelstahl

Lieferung ohne Deckel

Technische Daten:

- B/T/H: 395 x 600 x 350 mm
- Gewicht: 17 kg
- 1 Brenner, Wärmebelastung: 3,5 kW
- Flüssiggasverbrauch: 0,28 kg/h
- Erdgas: 0,37 Kubikmeter/h (Aufpreis)

Lieferung erfolgt mit Schlauch und Druckregler. Für ständigen gewerblichen Einsatz geeignet.

Das können Sie bei ChattenGlut erwarten:

- Bei uns betreuen Sie ausgebildete Techniker oder Ingenieure.
- Wir bieten Ihnen technische Datenblätter und Anleitungen zum Download.
- Wir beraten Sie zu allen Vorschriften beim Einsatz von Gasgeräten im Gewerbe, sowie ihre Veranstaltungen betreffend.
- Wir halten für unsere Kunden Informationen und Datenblätter in Zusammenarbeit mit der BGN zum Download bereit.
- Wir beraten und unterstützen bei der Umsetzung Ihrer gastronomischen Geschäftsidee.
- Wir kennen die einschlägigen Regeln und Vorschriften für den Betrieb von Gasgeräten in den unterschiedlichen Anwendungsbereichen.

Die von Ihnen ausgewählte Kombination in Verbindung mit den von uns garantierten 10 Jahren Verfügbarkeit von Ersatzteilen, Zubehör und Reparatur, sind auf dem Markt einmalig. Sie können die Qualität aller von uns gefertigten Geräte in unserem Showroom in Ehringshausen persönlich prüfen - nach Terminvereinbarung auch am Wochenende (kein Verkauf).

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