



JUERGEN DROSS
PROFESSIONAL
SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@germanoutletstore.de
www: www.germanoutletstore.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 02.02.2026
Angebotnummer: 1770008750

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	ChattenGlut Gas Wurstwärmer / Bain Marie doppelwandig für GN-Behälter Hersteller: Prestige EAN: 4060597662926	755,00 EUR
	inkl. 19 % MwSt.:	120,55 EUR
	Versandkosten:	0,00 EUR
	Summe:	755,00 EUR

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).