Reibekuchenbräter 6flammig mit Pfanne und Auflage

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F
EAN: 4062531158519
Lieferzeit: ca.Zwischen **26.11.2026** und **27.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

866,32 EUR
inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 22.11.2026 - 23:02 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

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

Die **ChattenGlut Basic Serie** überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den **ChattenGlut Basic** Edelstahl Gasbräter nicht nur widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren, sondern auch zu einem angenehmen Blickfang macht.

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 **ChattenGlut Basic Edelstahl Gasbräter,** erhältlich mit 1 – 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

ChattenGlut Gasbräter 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 ChattenGlut Gasbräters 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 ChattenGlut Basic Gasbräter Produkt-Palette und technische Daten zu Ihrem Gerät entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle:

ChattenGlut Basic Gasbräter / Merkmale:	1-flammig	2-flammig	3-flammig	4-flammig	5-flammig	6-flammig
Leistung KW je nach Ausführung von – (bis)	3,6 – (4,5)	7,3 – (9)	10,8 – (13,5)	14,7 – (18)	18 – (22,5)	22 – (27)
ca. Gewicht Kg je nach Ausstattung von – (bis)	12 - (17)	16 - (24)	22 - (31)	25 - (38)	30 - (45)	35 - (52)
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x270	480x530x270	650x530x270	810x530x270	980x530x270	1140x530x270
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	340x530x800	480x530x800	650X530x800	810X530x800	980x530x800	1140x530x800
Abmessung mm Grillroste	295x470	430x470	595x470	760x470	925x470	540x470 2x
Außen Abmessung mm Pfanne 60mm hoch	315 x 515	475 x 515	635 x 515	800 x 530	970 x 545	1130 x 515
Bodenmaß mm Pfanne	285 x 480	435 x 480	590 x 480	760 x 480	925 x 480	1095 x 480

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 für den Erd- und Flüssiggasbetrieb
- Dokumentiert durch die EG-Produkt-ID-Nr. und das CE Zeichen auf jedem Gerät
- Mit 2-reihig / 3-reihig gelochten Brennerrohren und entsprechend gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Brennerrohre ermöglichen problemlose Montage und Austausch
- 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.

Wichtiger Technischer Hinweis für die Verwendung eines 5- oder 6-flammigen Gastrobräters:

Grundsätzlich lässt sich vereinfacht sagen, dass für jedes Kilowatt Leistung eines professionellen Gasstrobräters, pro Stunde circa 75 g Flüssiggas aus der Gasflasche geliefert werden müssen.

Wie viel Flüssiggas Ihre Gasflasche dabei in der Lage ist zu liefern, hängt unter anderem immer davon ab, in welchem Zeitraum Sie das Flüssiggas entnehmen. Weitere Faktoren spielen ebenfalls eine Rolle.

Wir empfehlen aufgrund der hohen Leistung unserer 5- und 6-flammigen Gastrobräter, die Verwendung eines für die benötigte Entnahmemenge geeigneten, großen 4 kg/h 50mbar Gewerbe Druckreglers, in Kombination mit einer Doppelentnahme für die Kopplung einer 2. Gasflasche.

Dieser Druckregler lässt sich über unseren Gastrobräter Konfigurator für beide Geräte auswählen. Mehr über den Druckregler unter folgendem Link: Gas-Gewerberegler-Set 50mbar mit 2 Flaschenanschlussgarnitur und Anschlussadapter 4kg/h

Die Flüssiggas Entnahme erfolgt immer über beide Gasflaschen gleichzeitig.

Herleitung:

1. Aus der Tabelle unten wird schnell ersichtlich, ab wann ein gängiger Gasdruckregler der 1,5 Kg/h liefert, an seine Grenzen stößt (man kann von 19 KW ausgehen).

Gasverbrauch pro Stunde:

KW	Gramm	Entnahmedauer 11 kg Flasche
3	225	48 h 53 min
6	450	24 h 26 min
9	675	16 h 17 min
12	900	12 h 13 min
15	1125	9 h 46 min
18	1350	8 h 8 min
21	1575	6 h 59 min
Gasflasche	KW	Entnahmedauer
5 kg	1	66,6 h
8 kg	1	106,6 h
11 kg	1	146,6 h

Hinzu kommt:

2. Ein untrügliches Zeichen, dass Entnahmemenge und Entnahmeleistung nicht übereinstimmen, ist es immer, wenn die Gasflasche vereist (Abhilfe durch Kopplung einer 2. Gasflasche).

3. Entscheidend für die Leistung ist, wird die Entnahmemenge kurzzeitig, periodisch, oder dauerhaft abgerufen.

   Wenn dauerhaft aus der Gasflasche entnommen wird, sinkt die Entnahmeleistung jeder

Gasflasche erheblich ab.

Der Standarddruckregler von 1,5 kg/h 50mbar der zu allen Geräten mitgeliefert wird, reicht in vielen Fällen dennoch aus, da die Brennerleistung vom Anwender oft erheblich reduziert wird und meist auf Dauer nur bei ¼ bis ½ Leistung liegt.

Den jeweiligen Verbrauch Ihres Gerätes entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

(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