JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

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

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

Datum: 19.11.2026
Angebotnummer: 1795122286

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**DROSS (KF) Gasfritteuse mit 2 Becken** Hersteller: K+F EAN: 4062531311914	**6.435,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	1.027,44 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**6.435,00 EUR**

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Gastro Fritteuse Tischgerät

Die Fritteuse gehört zur Gastronomie wie das Salz in der Suppe. In jedem Restaurant, Imbissstand, Food Truck oder Verkaufswagen befindet sich mindestens eine dieser Allroundkünstler in der Küche.

Gerade, wenn es schnell gehen muss, es besonders kross und gleichmäßig braun werden soll, ist die Fritteuse wohl die ungekrönte Königin in der Gastronomie. Besonders Pommes Frites, Backfisch, Teigwaren oder auch Gemüse, sind besonders lecker und knusprig direkt aus der Fritteuse.

Produktdetails:

Das Gehäuse der Gastro-Fritteuse besteht aus einer doppelwandigen, in Handarbeit hergestellten Luftkammer-Konstruktion aus Edelstahl. Die von einer Steuereinheit regulierte Brennereinheit besteht aus 10 eigens entwickelten Gasbrennern. Im Regelventil befindet sich eine Zündsicherung, die eine sichere Nutzung gewährleistet.

Die Fritteuse kann gänzlich ohne Stromversorgung betrieben werden. Die benötigten mechanischen und thermischen Funktionen werden mit Hilfe von Thermostrom bereitgestellt.

Das Frittierbecken besteht aus massiven 3 mm starken, hochwertigen Edelstahl. Der Fritteusenboden ist zum Bediener hin abgesenkt. Dadurch entsteht eine herabgestufte Kaltzone, was die Haltbarkeit und Qualität des Öls signifikant verbessert. Zudem setzen sich verbrannte Partikel in der Kaltzone ab.

Ein sauberes und vor allem sicheres Ablassen des Öls ist durch den angeschweißten Fettablasshahn am unteren Teil der Beckenkaltzone gewährleistet. Diese Anordnung führt außerdem zu einer Platzersparnis vor der Fritteuse.

Am Becken der Gastro Fritteuse befindet sich ein praktisches Ablagegitter, mit dem ein guter Halt des Fritteusenkorbes gewährleistet wird. Für die Befestigung des Frittierkorbes ausserhalb des Öls gibt es eine Frittierkorb-Halterung oberhalb des Beckens. Diese Halterung ist gesteckt und kann bei Bedarf leicht entnommen werden, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten.

Alternativ zum großen Frittierkorb gibt es als Zubehör auch zwei weitere kleine Frittierkörbe. Ebenfalls gehört zum Lieferumfang ein Deckel mit Griff zum Verschließen der Fritteuse außerhalb der Betriebszeit.

Zur effektiven Ableitung der entstehenden Wärme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes ein Kamin.

Die Gastro-Fritteuse kann sowohl als Standgerät als auch als Tischgerät, oder sogar zum festen Einbau in Verkaufsfahrzeugen, Imbissen oder Großküchen verwendet werden.

Mehrwert:

- Hochleistungsbrenner für gewerblichen Dauereinsatz
- Betrieb mit Flüssiggas oder Erdgas
- ohne Stromversorgung betreibbar - mechanische und thermische Funktion mit Hilfe von Thermostrom
- Doppelwandiges Gehäuse / Isolierende Luftkammer-Konstruktion, dadurch weniger Hitzeabgabe an den Außenseiten (Enrgieeinsparung ohne Leistungsverlust)
- Wartungs- und reinigungsfreundlicher Aufbau
- Möglichkeit der Beckenentnahme
- Frittierbecken aus massiven 3 mm starken hochwertigen Edelstahl
- Auch als Standgerät oder als Tischgerät bzw. zum festen Einbau in z.B. Verkaufsfahrzeugen, Imbisse oder Großküchen etc. erhältlich (alternativ)
- Thermostat
- Temperatur: in 8 Stufen von 100°C bis 190°C regelbar
- 6 Varianten je Gerät
- standardmäßig als Tischgerät / optional erhältliche anschraubbare Füße

Lieferumfang:

- Korb im Lieferumfang enthalten
- Propangasdüse
- Erdgasdüse
- Deckel
- Sicherheitsthermostat

Richtlinien:

- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen
- Nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien hergestellt
- Artikel trägt richtlinienkonforme CE-Kennzeichnung

Qualität:

- 3mm Edelstahl

Wartung:

- Fragen Sie uns nach optional lebenslanger Garantie (nur in Deutschland)

Maße und Merkmale

Mögliche Ausführungen der **DROSS (KF) Gastrofritteuse mit 2 Becken** sowie technische Daten zu Ihrem konfigurierten Gerät, entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle:

Variante 2 Becken:	**16,8 KW 50 mbar Flüssiggas**	**24,0 KW 50 mbar Flüssiggas**	**14,6 KW 30 mbar Flüssiggas**	**18,4 KW 30 mbar Flüssiggas**	**14,6 KW 20 mbar L-Erdgas**	**14,6 KW 20 mbar H-Erdgas**
Leistung **KW** max.	16,8	24,0	14,6	18,4	14,6	14,6
Gasart	Flüssiggas (Flasche)				Erdgas	
ca. Gewicht in Kg	56,5	57	56,5	57	56,5	56,5
Maße (BxTxH)	670x600x480					
Betriebsdruck	50 mbar		30 mbar		20 mbar	
Energieverbrauch	1,34 kg/h	1,90 kg/h	1,16 kg/h	1,46 kg/h	1,46 kg/h	1,46 kg/h
Füllmenge in Liter	2 x 8					

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--8:2008

CE-0085BL0245

Worin wir uns unterscheiden:

- Sicherlich behaupten viele oder die meisten, dass Sie die Besten in Ihrer Branche sind, wir beweisen es und das nicht seit gestern. Nicht wir kopieren, wir werden kopiert!
- Wir bieten perfekten Service, denn wir lieben Grills und das was wir tun, testen Sie uns.
- Auf Wunsch fertigen wir Ihr Gerät mit dem Gasanschluss an der von Ihnen benötigten Stelle (links, rechts, vorne, hinten, gerade, abgewinkelt, nach unten usw. ...)
- Individuelle Anpassungen erledigen wir nach vorheriger Absprache und Prüfung auf Machbarkeit gerne.
- Die bei Anpassungen am Gerät entstehenden Kosten, werden so gering wie möglich gehalten.
- Nicht nur eine Fertigung, sondern auch eine Meisterwerkstatt für Sonderwünsche.
- 48-Stunden-Service ohne vorherige Terminvereinbarung.
- Adapter für den geräteeigenen Gasdruckregler auf fast alle ausländischen Gasflaschen am Lager.
- Einbau unserer ChattenGlut Gastrogeräte in Verkaufsfahrzeuge und technische Abnahme durch uns möglich.
- Für jedes in den vergangenen Jahrzehnten von uns ausgelieferte Gerät, sind alle Ersatz- und Zubehörteile auch weiterhin erhältlich. Nachrüstung daher jederzeit möglich.
- Wir stellen unseren Marktplatz für Gebrauchtgeräte jedem unserer Kunden kostenlos zur Verfügung.
- Wir beraten Menschen, die richtige Entscheidung zu treffen wie bei einem guten Freund.
- Ein großer Unterschied zum Baumarkt oder Händler ist sicherlich, dass jeder unserer Verkaufsberater

vom Fach ist und sich in Sachen Fertigung sowie Anwendung von Gasgeräten perfekt auskennt. Jeder Verkaufsberater hat das nötige Fachwissen, um zu Gasgeräten angemessen zu beraten. Es berät Sie hier niemand, der nicht in der Lage wäre, diese Geräte blind zu bedienen, zu zerlegen und wieder zusammen zu setzen.
- Wir sind sehr gut erreichbar - per Telefon, E-Mail oder vor Ort.
- Wir sind modern, flexibel und ständig auf der Suche nach neuer Inspiration.
- Wir zahlen unseren Mitarbeitern Urlaubs- und Weihnachtsgeld und fertigen nicht in China.
- Damit Sie sehen, wer Ihren Gastrobräter fertigt: Werksabholung nach Vereinbarung möglich, denn wir fertigen mitten in Hessen.

Zur Beachtung / Hinweise zum gewerblichen Einsatz:

Gemäß DGUV Vorschrift 79 (bisher BGV D34 (VBG 21)) und TRF2012 (früher TRF96) sind bei gewerblichem Einsatz (z. B. auf Jahrmärkten, Veranstaltungen) 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 - DGUV Vorschrift 79 (bisher BGV D34 (VBG 21)) „Verwendung von Flüssiggas“ - zu beachten.

(Diese Hinweise erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit)

Bei Fragen kontaktieren Sie unsere Technik Hotline vor dem Kauf: 06449-92897919

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.