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: 02.11.2026
Angebotnummer: 1793575170

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Gasbräter 3-flammig Kombi 150 mm und 60mm Pfannen** Hersteller: K+F EAN: 4060597000018	**456,56 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	72,90 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**456,56 EUR**

Artikelbilder:





Produktbeschreibung:

DPS Edelstahl **Sonder-Gastrobräter** – folgende Merkmale zeichnen ihn aus:
Edelstahl-Ausführung in hoher Fertigungsqualität und den aktuellen und zukünftigen Forderungen unserer Zielgruppe entsprechend ausgelegt.

Die **K+F Linie** überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den

K+F Edelstahl Gastrobräter 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 **K+F Edelstahl Sonder-Gastrobräter,** erhältlich auch mit 1 – 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

K+F Gastrobräter 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 Gastrobräters 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.

Daten zum dem gezeigten Gerät, entnehmen Sie schnell und einfach dieser Tabelle. An den 150mm Pfannen sind auch Ablasshähne möglich:

K+F Sonder-Gasbräter Merkmale:	**3-flammig 1 Pfanne**	**3-flammig 2 Pfannen**
Leistung **KW** je nach Ausführung von – (bis)	13,5	13,5
Ca. Gewicht **Kg** je nach Ausstattung	22	22
Tischgeräte Außenmaß in **mm** ohne Anschluss o. Stellknopf	650x530x**270**	650x530x**270**
Standgeräte Außenmaß in **mm** ohne Anschluss o. Stellknopf	650X530x**800**	650X530x**800**
Abmessung **mm** Grillroste	nachrüstbar	nachrüstbar
Außen Abmessung **mm der** Pfannen in 150mm / 60mm hoch **ca.**	600X520 (geschweißt)	315 x 515 ->2x (150mm Pfanne **geschweißt**)
Bodenmaß **mm der** Pfannen 150mm / 60mm hoch ca.	590X475 (geschweißt)	280 x 470 ->2x (150mm Pfanne **geschweißt**)

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

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.