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: 20.11.2026
Angebotnummer: 1795129607

# Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

| Bild | Artikel | Preis |
|---|---|---|
|  | **Multibräter ChattenGlut MB3000E 2-flammig 9 KW mit Ø 65 cm Eisengusspfanne**<br>Hersteller: K+F<br>EAN: 4062531330731 | **1.055,00 EUR** |

| | |
|---|---|
| inkl. 19 % MwSt.: | 168,45 EUR |
| Versandkosten: | 0,00 EUR |
| Summe: | **1.055,00 EUR** |

## Artikelbilder:



## Produktbeschreibung:

Der 2-flammige Edelstahl Multibräter MB3000E von DROSS ist ein hochwertiger Gastronomie Bräter für den anspruchsvollen, gewerblichen Einsatz. Speziell für den harten Arbeitseinsatz in der Gastronomie, bei Veranstaltungen und auf Märkten, haben wir alle Bauteile auf Langlebigkeit sowie hervorragende Qualität optimiert.

Unser Multibräter überzeugt mit einem stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design, dass nicht nur schick aussieht sondern äußerst widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren ist.

Konfigurierbar ist dieser Multibräter mit einer geteilten oder ungeteilten Eisengusspfanne im Durchmesser Ø 65 cm, womit der DROSS Multibräter MB3000E in den vergangenen 10 Jahren zu einer der beliebtesten

Grillstationen für Profis, nicht nur in Deutschland, wurde.

Die Produktion qualitativ hochwertiger Multibräter für die Gastronomie und auch für den ambitionierten Hobby-Grillmeister, erfolgt in Hessen. Der Multibräter wurde hier komplett nach den Anforderungen unserer anspruchsvollen Kunden entwickelt und mit modernsten Maschinen gefertigt. Für eine optimale Hitzeverteilung wird unser Multibräter 2-flammig, mit einer Leistung von 9 KW geliefert. Die Brenner sind rechts und links getrennt regelbar, um eine differenzierte Hitzeverteilung zu ermöglichen.

**Alle DROSS Multibräter sind:**

- für den gewerblichen Betrieb in Küchen sowie für den Einsatz im Außenbereich zugelassen.
- immer geprüft und zugelassen nach der aktuellen EG-Gasgeräterichtlinie und nach der europäischen Norm EN 203-1.
- zugelassen in 17 europäischen Ländern für den Erdgas- und Flüssiggasbetrieb.
- dokumentiert durch die EG-Produkt-ID-Nr. und dem entsprechenden CE-Zeichen auf jedem gefertigten Gerät.
- mit mehrreihig gelochten Brennerrohren (Stahl oder Edelstahl) ausgestattet.

Bei der Konfiguration des DROSS Multibräters kommt unser bewährter Konfigurator zum Einsatz, den wir schon bei den Gastrobrätern verwenden. Dadurch ist der Kunde in der Lage, ein genau auf die Bedürfnisse in seinem Betrieb zugeschnittenes Gerät fertigen zu lassen.

Mit dem Konfigurator und seinen Möglichkeiten, heben wir uns von den aus herkömmlichen Online Shops bekannten, bescheidenen Möglichkeiten ein Gerät mit besonderer Ausstattung zu bestellen, deutlich ab.

Allein beim Multibräter stünden dem Kunden ohne den Konfigurator rund 200 Gerätevarianten zur Wahl, was die Entscheidung für das genau passende Gerät fast unmöglich macht. Die Übersicht ginge spätestens auf der zweiten Katalog Seite verloren. Die Möglichkeit sein Gerät mit Flüssiggas oder mit Erdgas betreiben zu können, dabei dann den Brenner in Stahl oder in Edelstahl auswählen zu können, ist nur ein Teil dessen, was mittels des Konfigurators abgefragt werden kann.

Auch mit Standardregler, Gewerberegler und Haushaltsregler stehen 3 verschiedene Gasdruckregler zur Wahl, was die Varianten nochmals stark erhöht. 2 verschieden Pfannen-Aufsätze für die bestmögliche Zubereitung der Speisen stehen zur Wahl.

Eine stimmige Lösung ergibt sich durch die auf Wunsch, beigefügten Stellfüße. Mit den verstellbaren Schrauben darin, lässt sich der Multibräter auch auf etwas unebenem oder schiefem Untergrund so ausrichten, dass sich das Öl in der Pfanne nicht an einer Seite sammelt.

Der stabile Zwischenboden aus Edelstahl dient (beim Standgerät) der Stabilisierung und als willkommene Ablagefläche. Der Multibräter ist allein, ohne Pfanne, durch 1 Person zu transportieren. In Verbindung mit der 30 kg schweren Ø 65 cm Eisengusspfanne ist dann ggf. eine 2. Person zur Unterstützung beim Transport erforderlich.

Beachten Sie bitte die besten Tipps zum Braten und zur Pflege einer Multibräter Gusseisenpfanne in unserem Drossblog.

Nicht ohne Grund gilt die zum Multibräter erhältliche Eisengusspfanne unter Experten als die beste Pfanne überhaupt, zudem kann sie die Wärme sehr lange halten.