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: 14.12.2025
Angebotnummer: 1765726740

Angebot

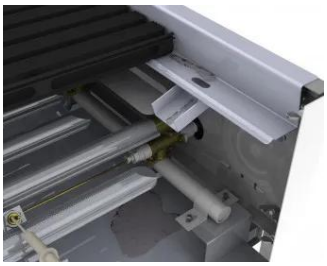
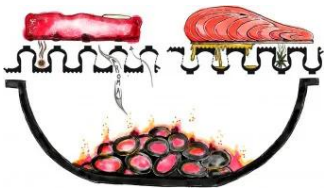
Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	Wellgrate Gasbräter 2-flammig 9,0 KW Hersteller: K+F EAN: 4060597000124	**422,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	67,38 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**422,00 EUR**

Artikelbilder:

Produktbeschreibung:

DPS Gasgrill mit Wellgrate ALU-Rost - EINFACH, ENTSPANNT GRILLEN
Perfektes und einzigartiges Grillsystem für mehr Freude am Geschmack.

Der **DPS Eco-Tech Edelstahl Wellgrate-Gastrobräter** – folgende Merkmale zeichnen ihn aus:

Durch die wellenförmige Kontur mit Überlappungen tropfen Fett und sonstige Flüssigkeiten auf integrierte Rinnen. Gesundheitsschädlicher Fettbrand und eine unangenehme Rauchentwicklung gehören der Vergangenheit an. Die Grillverschmutzung wird wesentlich reduziert. Durch die stark leitenden, dickwandigen Aluminiumprofile entsteht eine hohe Hitzespeicherung und optimale Verteilung auf der gesamten Grillfläche. Der Wellgrate-Grillrost eignet sich nicht nur hervorragend für Steak Branding sondern auch für feines Grillen, wie z. B. Jakobsmuscheln, Fisch, Gemüse oder Pilze. - Perfekte Grillergebnisse mit dem Alleskönner Rost auf dem K+F Alleskönner Grill.

Gesund, einfach und kreativ. Durch die innovative Wellenform gelangt das gewünschte Grillaroma an das Grillgut. Es entsteht somit kein gesundheitsschädlicher Fettbrand und die Rauchentwicklung wird erheblich reduziert.

Die Steak-Seite für ein perfektes Fleischbranding. Durch die punktuelle hohe Hitzeabgabe entsteht die erwünschte Karamellisierung (Maillard Reaction). Die Breitseite für ein perfektes Mikrobranding. Durch die feingerippte Auflagefläche und die sehr glatte Oberfläche wird ein Anhaften vermieden, perfekt für Fisch, Gemüse, Pilze, usw. … geeignet. Großflächige, senkrechte Öffnungen sorgen für einen optimalen Hitze- und Aromadurchgang.

Die Wellgrate Roste bestehen aus einer speziellen harten Aluminiumlegierung und werden in einem Herstellungsschritt passiviert. Hierfür wird das Aluminium in einem speziellen Verfahren elektrisch oxidiert (harteloxiert). Dadurch bildet sich auf der Oberfläche* eine Schicht aus Aluminiumoxid. Diese Schicht ist gesundheitlich unbedenklich und sehr hart. Auf diesem Wege wird das Aluminium nach außen hin versiegelt und kann nun bedenkenlos mit Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden.

Die K+F Geräte-Basis: Ein Edelstahl-Gastrobräter in hoher Fertigungsqualität und den aktuellen und zukünftigen Forderungen unserer Zielgruppe entsprechend ausgelegt.

Die **Eco-Tech Linie** überzeugt mit einem leichten aber stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design was den DPS Eco-Tech Edelstahl Gastrobräter nicht nur widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren, sondern auch zu einem angenehmen Blickfang macht.

Neu entwickeltes Brennersystem, dadurch 20% geringerer Gasverbrauch und höchster Wirkungsgrad.

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 verfügbar. 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 Eco-Tech Edelstahl Gastrobräter,** erhältlich mit 1 – 6 Brenner, sind nahezu unbegrenzt.

Eco-Tech 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 Eco-Tech Gastrobräters erledigt sich (fast) von selbst. Er muss einfach nur auf die maximale Temperatur aufgeheizt werden, bis die Grillrückstände verbrennen. Mit passenden Edelstahl-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:

K+F Gasbräter / Merkmale:	**2-flammig**	**3-flammig**
Leistung **KW** je nach Ausführung von – (bis)	7,3 - 9	10,8 - 13,5

Gewicht **Kg** je nach Ausstattung von – (bis)	16 - (24)	22 - (31)
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	**480**x530x270	**650**x530x270
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	**480**x530x800	**650**X530x800
Rost Abmessung **mm Wellgrate** ca.	430x470 3-teilig	595x470 4-teilig

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 (nicht im Lieferumfang).

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)

Zur Beachtung:

Für die Reinigung des Wellgrate Rost keine Spülmaschinen-Mehrphasen-Reinigungstabs verwenden! Die Inhaltsstoffe vieler dieser Reinigungstabs sind sehr aggressiv. Durch die Verwendung dieser Tabs kann ein galvanischer Prozess in Gang gesetzt werden, welcher den Alu Rost verfärben lässt und sogar Löcher in das Metall fressen kann.

Verwenden Sie daher für die Reinigung in der Spülmaschine ein entsprechendes Alu-Geschirr geeignetes Spülmaschinen- Reinigungspulver oder entsprechenden Flüssigreiniger.