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: 01.11.2026
Angebotnummer: 1793560005

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Reibekuchenbräter 4flammig mit Pfanne und Auflage** Hersteller: K+F EAN: 4062531158496	**532,48 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	85,02 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**532,48 EUR**

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.

(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.