

Profi-Gastrobräter mit Zündsicherung

TOP-PROFI-QUALITÄT mit Gewerbezulassung

Nachstehend Gastrobräter ausgestattet mit Rost,
Flammabdeckung und Fettauffangwanne



Alle Geräte sind mit Piezozündung ausgestattet und werden anschlussfertig mit Schlauch und Regler geliefert. Alle Gehäuse, Flammabdeckungen und Fettauffangwannen sind aus Edelstahl, die Pfannen aus Schwarzblech und die Roste aus verchromtem Stahl hergestellt. Alle Bauteile sind DVGW geprüft, und entsprechen den strengen Anforderungen der Gewerbeaufsichtsämter und Berufsgenossenschaften.



Artikelnummer	Leistung	Betriebsdruck	Geräteanschluss	Gewicht	Maße
BOSS-1R	3,7kW	50mbar	RS8mm	17,00kg	340x 530 x 300mm
BOSS-2R	2x 3,7kW	50mbar	RS8mm	24,00kg	500 x 530 x 300mm
BOSS-3R	3x 3,7kW	50mbar	RS8mm	31,00kg	650 x 530 x 300mm
BOSS-4R	4x 3,7kW	50mbar	RS8mm	38,00kg	820 x 530 x 300mm
BOSS-5R	5x 3,7kW	50mbar	RS8mm	45,00kg	990 x 530 x 300mm
BOSS-6R	6x 3,7kW	50mbar	RS8mm	52,00kg	1160 x 530 x 300mm