

PROFESSIONELLER GASBRENNER FÜR KARMELLFLAMBEAU

PROFESSIONELLER FLAMBEAU-GAS-KARAMELLISIERBRENNER



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Brenner kann in jeder Ausrichtung verwendet werden, auch wenn er auf dem Kopf steht.

Das Gerät garantiert eine gleichmäßige Flamme in allen Arbeitspositionen.

Der Brenner lässt sich einfach auf die Gaskartusche stecken. Nach der Verwendung der Kartusche, den Brenner auf eine neue Kartusche setzen.

Der Brenner zündet leicht.

Das Gas aus dem Brenner gibt eine hellblaue Flamme.

ZU VERWENDEN MIT EINER GASNACHFÜLLUNG VON 227 GR.