

ERNST KUPPELMAIER GmbH

Fleischerei - und Großküchenmaschinen



- DAUERHAFT
- STABIL
- HOCHWERTIG
- == QUALITÄT

Gültig ab

2023



Qualitativ

Die Herstellung qualitativ hochwertiger Edelstahl-Grills für den Gastronomiebereich und auch für den ambitionierten Hobby-Grillmeister sind unsere Spezialität. Der Grill wird bei uns komplett nach jeweiligen Marktanforderungen entwickelt und mit modernsten Maschinen gefertigt.

Für eine niedrige Geräteaußentemperatur werden die Geräte doppelwandig hergestellt!

Sicher



Alle Gasgeräte

- sind für den Betrieb in gewerblichen Küchen und für den Einsatz im Außenbereich zugelassen – geprüft nach der EG-Gasgeräte-richtlinie (2009/142/EG) und nach der europäischen Norm EN 203-1.
- zugelassen in 17 europäischen Ländern für den Erd- und Flüssiggasbetrieb.
- dokumentiert durch die EG-Produkt-ID-Nr. und das CE-Zeichen auf jedem Gerät.
- sind mit 3-reihig gelochten Brennerrohren ausgestattet.

Liebe Kunden,

herzlich willkommen in unserem NEUEN FACHKATALOG für Grillprofis und solche die es werden wollen. Wir bieten Ihnen hochwertige Edelstahl-Grills für Gas- oder Holzkohlebetrieb.

1flammig für den Privatgebrauch oder 6flammig für die Gastronomie, bei uns finden Sie den Grill, der optimal Ihren Anforderungen entspricht. Wir fertigen zahlreiche Variationen mit denen Sie Ihren Grill erweitern oder ausbauen können.

Selbstverständlich liefern wir Ihnen alle Bauteile auch als Ersatz sowie hochwertige Zubehörteile.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Einkauf.

**Wer internationale Grillspezialitäten präsentiert,
benötigt beste Zutaten und einen Qualitätsgrill
„Made in Germany“.**



Technische Besonderheiten

Alle Gas-Bräter sind in Deutschland gefertigt, für Propan- gas und Erdgas geeignet und reine Qualitätsprodukte. Das Gehäuse ist aus Edelstahl, die 3-reihig gelochten Brenner- rohre sind aus Stahlrohr, die Grillpfanne ist aus 3 mm Stahl- blech und dadurch sehr verwindungssteif (durch hierfür entwickelte Eckauflagen wird die Pfanne im Gerät fixiert). Flammabdeckungs- lamellen und die Fettauffangwanne sind ebenfalls aus Edelstahl und der Grillrost ist vernickelt/ver- chromt.

Gezündet werden die Brenner bequem und sicher durch den eingebauten Piezozünder. Durch das neu entwickelte Zünd- system muss nur der linke Brenner durch den Piezozünder gezündet werden, die beiden anderen Brenner lassen sich dann durch eindrücken des Gashahnnebels zünden. Alle drei Brennerrohre sind 3-reihig gelocht. Dadurch wird eine sehr gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

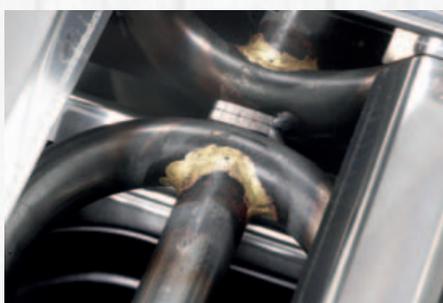
Durch die Zentrierung wird jede Pfanne sicher fixiert

Zum Ausgleichen von Unebenheiten sind die Füße höhenverstellbar. Der Hartgummi-Fuß verhindert Kratzspuren auf empfindlichen Böden

Zur schnellen Reinigung können die Flammabde- ckungs-Lamellen einzeln herausgenommen werden

Brennerrohr einsteckbar: problemlose Montage

Brennerrohr – 3-reihig gelocht für gleichmäßige Hitzeverteilung

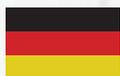


Versandkosten Ausland

Bitte lassen Sie sich ein Angebot über die anfallenden Frachtkosten von uns erstellen.

WICHTIG:

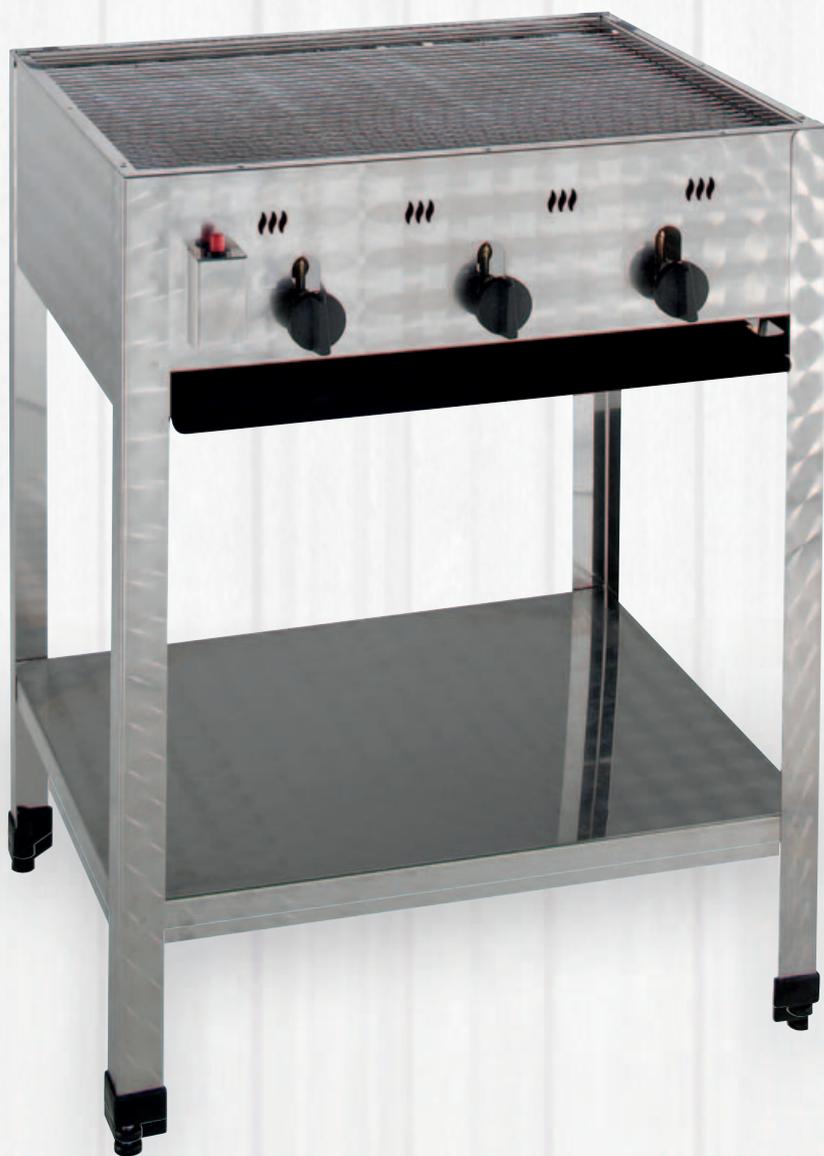
Alle Preise verstehen sich zzgl. Transportkosten. Alle angegebenen Maße und Gewichte sind unverbindlich. Technische und optische Veränderungen behalten wir uns vor.



Unsere Geräte werden komplett in Deutschland gefertigt.



GAS-KOMBIBRÄTER



GAS-KOMBIBRÄTER 3 Brenner



Wahlweise auch für Erdgas
(Lieferung ohne Anschlußset)

Bestell-Nr.
GBST3-K



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	650 x 530 x 830 mm
Gewicht	37 kg
Wärmebelastung	12,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,95 kg/h
Erdgas	1,27 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

VARIATIONEN mit 3 Brennern

Alle hier abgebildeten Pfannen sind emailliert, teflonbeschichtet, in Edelstahl oder Schwarzblech erhältlich!



Bestell-Nr.
GBST3-V1

Lieferumfang:
mit 1/1 Schwarzblechpfanne



Bestell-Nr.
GBST3-V2

Lieferumfang:
mit 2 x 1/2 Schwarzblechpfanne



Bestell-Nr.
GBST3-V3

Lieferumfang:
1/2 Rostset, 1/2 Schwarzblechpfanne,
seitliche Ablage, Fettauffangwanne



Bestell-Nr.
GBST3-V4

Lieferumfang:
1/2 Rostset, 1/2 Schwarzblechpfanne,
2 seitliche Ablagen, Fettauffangwanne.
(Ohne Dekoration und Zange)

VARIATIONEN mit 3 Brennern

Alle hier abgebildeten Pfannen sind emailliert, teflonbeschichtet, in Edelstahl oder Schwarzblech erhältlich!



Bestell-Nr.
GBST3-V5

Lieferumfang:
1/2 Pfanne emailliert, Stahlplatte, seitliche Ablage und Fettauffangwanne



Bestell-Nr.
GBST3-V6

Lieferumfang:
1/2 Rostset, Stahlplatte, seitliche Ablage und Fettauffangwanne. (Ohne Zange)



Bestell-Nr.
GBST3-V7

Lieferumfang:
1/2 Rost, 1/2 Schwarzblechpfanne, 2 seitliche Ablagen. Gerät fahrbar mit Gasflaschenhalterung, Fettauffangwanne. (Ohne Gasflasche, Zange und Dekoration)



VARIATIONEN mit 3 Brennern

Alle hier abgebildeten Pfannen sind emailliert, teflonbeschichtet, in Edelstahl oder Schwarzblech erhältlich!



Bestell-Nr.
GBST3-V8

Lieferumfang:
1/2 Rostset, 1/2 Schwarzblech-
pfanne mit V2A-Deckel, 2 seitliche
Ablagen und Fettauffangwanne



Bestell-Nr.
GBST3-V9

Lieferumfang:
mit Rostset, Spießaufsatz „einfach“ und
Fettauffangwanne. (Auch mit 2 Spießen
und 2 Motoren lieferbar)



Bestell-Nr.
GBST3-V10

Lieferumfang:
mit 1/2 Pfanne emailliert, 1/2
Rostset, Spießaufsatz (SA1),
seitliche Ablage und Fettauf-
fangwanne. (Ohne Dekoration)



GAS-KOMBIBRÄTER 3 Brenner

Für diese Tischgeräte sind passende Steckfüße und/oder ein passender Universalwagen erhältlich (siehe Zubehör Seite 37)



Bestell-Nr.

GBT3-K

**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	650 x 530 x 280 mm
Gewicht	31 kg
Wärmebelastung	12,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,95 kg/h
Erdgas	1,27 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

VARIATIONEN mit 3 Brennern

Alle hier abgebildeten Pfannen sind emailliert, teflonbeschichtet, in Edelstahl oder Schwarzblech erhältlich!



Bestell-Nr.

GBT3-V2

Lieferumfang:

1/2 Rostset, 1/2 Schwarzblechpfanne, seitliche Ablage und Fettauffangwanne (ohne Dekoration)



Bestell-Nr.

GBT3-V1

Lieferumfang:

mit Schwarzblechpfanne



Bestell-Nr.

GBT3-V4

Lieferumfang:

Rostset, Spießaufsatz einfach*, seitliche Ablage und Fettauffangwanne (ohne Dekoration)

* auch mit 2 Spießen und 2 Motoren lieferbar



Bestell-Nr.

GBT3-V3

Lieferumfang:

2 x 1/2 Pfanne emailliert und seitliche Ablage (ohne Zange)

Für jeden Anlaß die
passende Größe

... OR IM KLEINEN
RAHMEN



... ODER DAS GROSSE
EVENT



GAS-KOMBIBRÄTER 1 Brenner

Basisgerät Tisch GBT1-K

Für diese Tischgeräte sind passende Steckfüße und/oder ein passender Universalwagen erhältlich (siehe Zubehör Seite 37)



Wahlweise auch für Erdgas
(Lieferung ohne Anschlußset)

Bestell-Nr.
GBT1-K



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	340 x 530 x 280 mm
Gewicht	17 kg
Wärmebelastung	4,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,31 kg/h
Erdgas	0,42 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

VARIATIONEN mit 1 Brenner

Alle hier abgebildeten Pfannen sind emailliert, teflonbeschichtet, in Edelstahl oder Schwarzblech erhältlich!



Bestell-Nr.
GBT1-V1

Lieferumfang:
Rostset, seitliche Ablage und
Fettauffangwanne
(ohne Dekoration)



Bestell-Nr.
GBT1-V2

Lieferumfang:
mit Schwarzblechpfanne



Bestell-Nr.
GBT1-V3

Lieferumfang:
Rostset, seitliche Ablage,
Spießaufsatz einfach und
Fettauffangwanne



Seitenansicht

GAS-KOMBIBRÄTER 1 Brenner



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	340 x 530 x 830 mm
Gewicht	21 kg
Wärmebelastung	4,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,31 kg/h
Erdgas	0,42 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

VARIATION mit 1 Brenner



Bestell-Nr.

GBST1-V1

Lieferumfang:

Schwarzblechpfanne und seitliche Ablage, Gerät fahrbar. (Ohne Dekoration und Zange)

GAS-KOMBIBRÄTER 2 Brenner

Für dieses Tischgerät sind passende Steckfüße erhältlich (siehe Zubehör Seite 37)



Bestell-Nr.

GBT2-K

**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	485 x 530 x 280 mm
Gewicht	24 kg
Wärmebelastung	8,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,63 kg/h
Erdgas	0,85 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 2 Brenner



**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)

Bestell-Nr.
GBST2-K



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	485 x 530 x 830 mm
Gewicht	29 kg
Wärmebelastung	8,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,63 kg/h
Erdgas	0,85 m ³ /h

Lieferumfang

Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

 Gewerblich genutzte Geräte statten wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 4 Brenner

Für dieses Tischgerät sind passende Steckfüße erhältlich (siehe Zubehör Seite 37)

Gehäuse komplett
EDELSTAHL

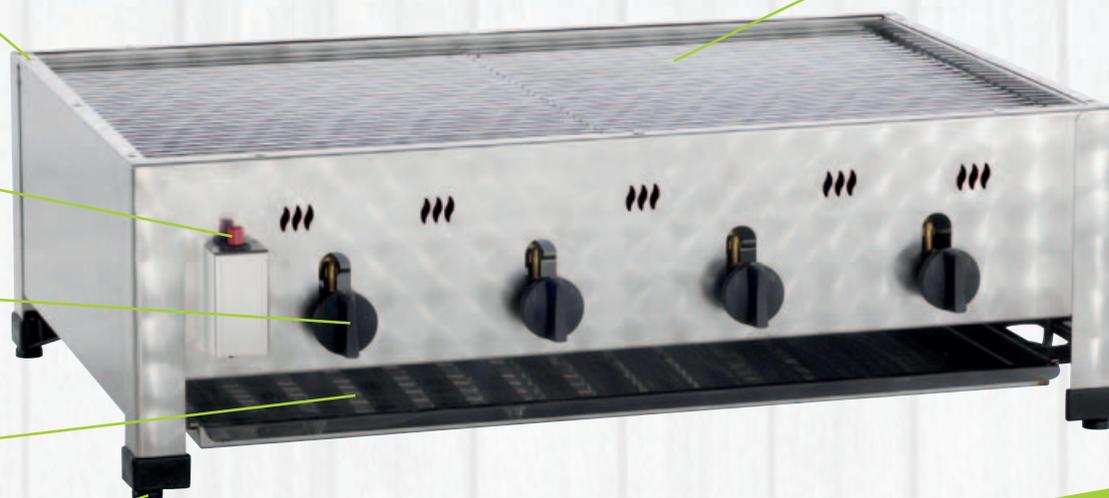
leicht zu reinigender
Rost

wartungsfreie
Piezo-Zündung

getrennt und
stufenlos regelbare
Stahlbrenner

Fettauffangwanne

höhenverstellbare
Plastikfüße mit
Stellschraube



Bestell-Nr.

GBT4-K

**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)



Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	815 x 530 x 280 mm
Gewicht	38 kg
Wärmebelastung	16,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,26 kg/h
Erdgas	1,69 m ³ /h

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

 Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 4 Brenner



**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)

Bestell-Nr.

GBST4-K



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	815 x 530 x 830 mm
Gewicht	45 kg
Wärmebelastung	16,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,26 kg/h
Erdgas	1,69 m ³ /h

Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

 Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 5 Brenner

Für dieses Tischgerät sind passende Steckfüße erhältlich (siehe Zubehör Seite 37)



Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	980 x 530 x 280 mm
Gewicht	45 kg
Wärmebelastung	20,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,58 kg/h
Erdgas	2,12 m ³ /h

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 5 Brenner



**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)

Bestell-Nr.

GBST5-K



Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	980 x 530 x 830 mm
Gewicht	53 kg
Wärmebelastung	20,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,58 kg/h
Erdgas	2,12 m ³ /h

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 6 Brenner



Bestell-Nr.

GBT6-K

Wahlweise auch für Erdgas
(Lieferung ohne Anschlußset)



Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	1145 x 530 x 280 mm
Gewicht	52 kg
Wärmebelastung	24,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,89 kg/h
Erdgas	2,54 m ³ /h

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

GAS-KOMBIBRÄTER 6 Brenner



Bestell-Nr.
GBST6-K

**Wahlweise auch
für Erdgas**
(Lieferung ohne Anschlußset)



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	1145 x 530 x 830 mm
Gewicht	61 kg
Wärmebelastung	24,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,89 kg/h
Erdgas	2,54 m ³ /h

Lieferumfang

2 x 1/2 Rost, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Fettauffangwanne, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder und höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 1/2 Rost + 1/2 Pfanne und/oder 2 x 1/2 Pfannen erhältlich, Preise auf Anfrage.

Preisminderung bei Lieferung ohne Pfanne oder Rost

Aufpreis für Brennerrohre und Zuleitung in Edelstahl im Satz

 Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.



EDELSTAHL HOLZKOHLEGRILL



HOLZKOHLEGRILL aus EDELSTAHL

Gehäuse komplett
EDELSTAHL 1.4016

leicht zu reinigender
Rost

höhenverstellbarer
Glutkasten

stabiler
Zwischenboden

höhenverstellbare
Plastikfüße mit
Stellschraube

Bestell-Nr.

GBST-HK

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	650 x 530 x 830 mm
Gewicht	24 kg

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

Lieferumfang

Glutwanne mit Lochblech (Stahlblech), aufsteckbare Standfüße (inkl. Zwischenboden), Grillrost und höhenverstellbare Plastikfüße

HOLZKOHLEGRILL aus EDELSTAHL

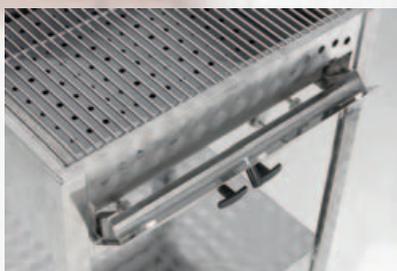
Details und Besonderheiten



Bestell-Nr.

GBST-HK-SASE

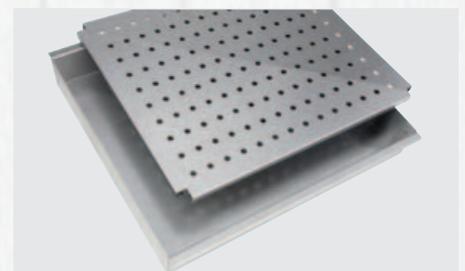
Holzkohlegrill mit Spießaufsatz
inkl. Motor, Spieß und 4 Krallen



Detailansicht Frontöffnung



Holzkohlegrill mit ausgezogener
Glutwanne



Glutwanne mit Lochblech
aus Stahlblech

REIBEKUCHENBRÄTER für Gasbetrieb



Bestell-Nr.
RBST3



Bestell-Nr.
RBST5



Lieferumfang RBST3 – RBST6:

Schwarzblechpfanne, verschiebbarer Warmhalte- und Abtropfrost, Schlauch und Regler, Piezo-Zünder. höhenverstellbare Plastikfüße

Gerät ist auch mit 4 Heizschlangen erhältlich:

Bestell-Nr.
RBST4

Gerät ist auch mit 6 Heizschlangen erhältlich:

Bestell-Nr.
RBST6

Technische Daten	RBST3	RBST4	RBST5	RBST6
Breite/Tiefe/Höhe	650 x 530 x 830 mm	815 x 530 x 830 mm	980 x 530 x 830 mm	1145 x 530 x 830 mm
Gewicht	37 kg	45 kg	53 kg	61 kg
Wärmebelastung	12,0 kW	16,0 kW	20,0 kW	24,0 kW
Flüssiggasverbrauch	0,95 kg/h	1,26 kg/h	1,58 kg/h	1,89 kg/h
Erdgas	1,27 m ³ /h	1,69 m ³ /h	2,12 m ³ /h	2,54 m ³ /h

Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

MULTIBRÄTER GAS-KOMBIBRÄTER

Wahlweise für Flüssig- oder Erdgas
(Ausführung Erdgas ohne Anschlußset)



Bestell-Nr.
MB60-GP80g

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	600 x 600 x 850 mm
Gewicht	70 kg
Wärmebelastung	15,0 kW
Flüssiggasverbrauch	1,18 kg/h
Erdgas	1,59 m ³ /h

Bestell-Nr.
MB60

Lieferumfang

Gerätegehäuse aus Edelstahl, standardmäßig mit eckiger Gußpfanne 600 x 600 x 150 mm.
Auch mit runder Gußpfanne Ø 800 mm lieferbar.
Mit höhenverstellbaren Füßen.

Runde Gußpfannen sind mit 2 Griffen oder mit Stiel, geteilt oder ungeteilt, in folgenden Größen lieferbar:



GPMB 60	600 x 600 x 150mm	38 kg	150 mm hoch
GP 55	Ø 550 mm	25 kg	70 mm hoch
GP 65	Ø 650 mm	32 kg	85 mm hoch
GP 65g	Ø 650 mm geteilt	32 kg	85 mm hoch
GP 80	Ø 800 mm	47 kg	110 mm hoch
GP 80g	Ø 800 mm geteilt	50 kg	110 mm hoch



i Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewerbergler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

WURSTWÄRMER für Gasbetrieb



Lieferumfang

mit 1/1 GN-Behälter aus Edelstahl, 2 x 1/2 oder 3 x 1/3 erhältlich,
mit höhenverstellbaren Füßen, Lieferung ohne Deckel.

Zubehör: Einsatzbecken für Wasserbad

Bestell-Nr.

WW-EB



Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	395 x 600 x 350 mm
Gewicht	17 kg
Wärmebelastung	3,5 kW
Flüssiggasverbrauch	0,28 kg/h
Erdgas	0,37 m ³ /h

 Gewerblich genutzte Geräte stellen wir gegen Aufpreis mit dem hierfür vorgeschriebenen Gewereregler aus.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

RÄUCHEROFENAUFSATZ für Gasbetrieb



Bestell-Nr.
RÄ3-K

Lieferumfang

doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl 1.4016, Schublade für Sägemehl, 5 Stangen zum Einhängen mit insgesamt 20 Fischhaken*, Fettwanne und Thermometer bis 130°. Inklusive Gas Kombibräter GBST3 (ohne Grillzubehör).

*Auch einzeln lieferbar.

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	395 x 600 x 350 mm
Gewicht	17 kg



Aufsatz (o. Gerät)

Bestell-Nr.
RÄ3

Lieferumfang

doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl 1.4016, Schublade für Sägemehl, 5 Stangen zum Einhängen mit insgesamt 20 Fischhaken*, Fettwanne und Thermometer bis 130°.

*Auch einzeln lieferbar.

Zubehör: Liegendrost (siehe Abb.)

Bestell-Nr.
RÄ3-LR



Räuchergut hängend oder liegend räucherbar.

Einfache Reinigung: ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen komplett zerlegbar.

Konstruktionstechnische Änderungen vorbehalten.

MÜLLSACKHALTER aus EDELSTAHL 1.4301



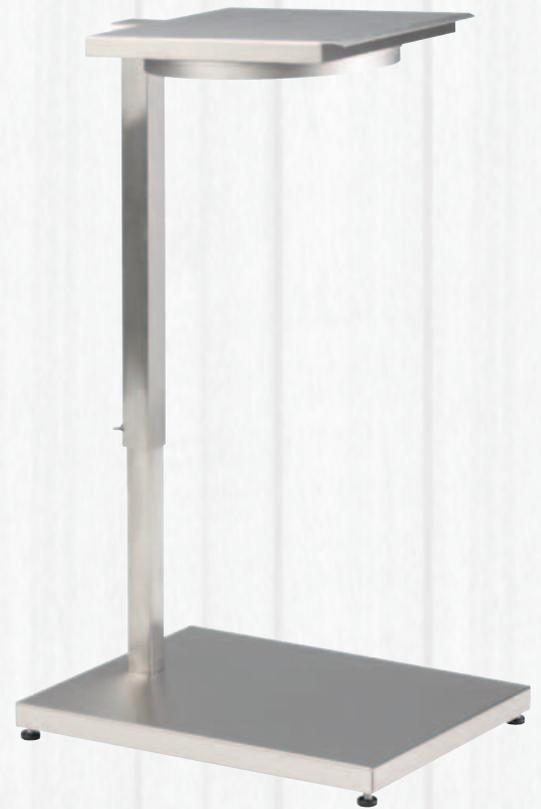
Bestell-Nr.

MSH

Technische Daten

Breite/Tiefe/Höhe	400 x 500 x 900 mm
Ring Ø	300 mm
Gewicht	6,5 kg

Höhenverstellbar, mit Deckel, Boden und Stellschrauben. Lieferung zerlegt im Karton zur Selbstmontage, ohne Müllsacke.



Höhenverstellbare Stange



Höhenverstellbarer Fuß



Müllsackhalterung einfach mit dem Ring zu fixieren

UNIVERSALWAGEN aus EDELSTAHL



Bestell-Nr.

RW3

Universalwagen mit Gasflaschenhalter und Ablage (ohne Gasflasche)

Einsatzbeispiele Universalwagen



ZUBEHÖR GAS-KOMBIBRÄTER

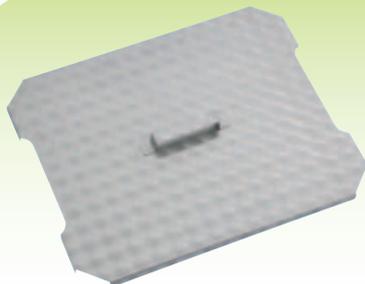
* Passend für alle Gerätetypen erhältlich
Bei Bestellung muss der jeweilige Gerätetyp angegeben werden.



Bestell-Nr.
FW

Fettauffangwanne*

- FW1** Fettauffangwanne für GB1
- FW2** Fettauffangwanne für GB2
- FW3** Fettauffangwanne für GB3
- FW4** Fettauffangwanne für GB4
- FW5** Fettauffangwanne für GB5
- FW6** Fettauffangwanne für GB6



Bestell-Nr.
ED

Deckel-Edelstahl*
für Pfanne und Gerät

- ED1** Edelstahldeckel für GB1
- ED2** Edelstahldeckel für GB2
- ED3** Edelstahldeckel für GB3
- ED4** Edelstahldeckel für GB4
- ED5** Edelstahldeckel für GB5
- ED6** Edelstahldeckel für GB6



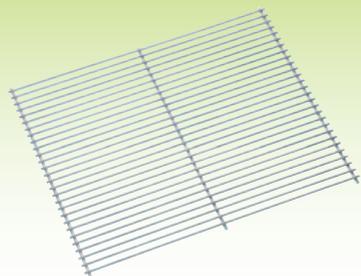
Bestell-Nr.
GP3

Gusspfanne nur für
GBT3/GBST3 erhältlich



Bestell-Nr.
AA

Seitliche Ablage aus
Alu für alle Geräte



Bestell-Nr.
R

Rost*

- R1** Rost für GB1 ni.-chr.*
- R2** Rost für GB2 ni.-chr.*
- R3** Rost für GB3 ni.-chr.*
- R4** Rost für GB4 ni.-chr.*
- R5** Rost für GB5 ni.-chr.*
- R6** Rost für GB6 ni.-chr.*

*vernickelt-verchromt

- ER1** VA-Rost für GB1
- ER2** VA-Rost für GB2
- ER3** VA-Rost für GB3
- ER4** VA-Rost für GB4
- ER5** VA-Rost für GB5
- ER6** VA-Rost für GB6



Bestell-Nr.
P

Pfanne teflonbeschichtet,
emailliert, in Edelstahl oder
Schwarzblech erhältlich*

- P1** Schwarzblechpfanne für GB1
- P2** Schwarzblechpfanne für GB2
- P3** Schwarzblechpfanne für GB3
- P4** Schwarzblechpfanne für GB4
- P5** Schwarzblechpfanne für GB5
- P6** Schwarzblechpfanne für GB6
- P1t** Schwarzabl.-teflon für GB1
- P2t** Schwarzabl.-teflon für GB2
- P3t** Schwarzabl.-teflon für GB3
- P1e** Schwarzabl.-emailliert für GB1
- P2e** Schwarzabl.-emailliert für GB2
- P3e** Schwarzabl.-emailliert für GB3
- P4e** Schwarzabl.-emailliert für GB4
- P5e** Schwarzabl.-emailliert für GB5
- P6e** Schwarzabl.-emailliert für GB6

- EP1** VA-Pfanne für GB1
- EP2** VA-Pfanne für GB2
- EP3** VA-Pfanne für GB3
- EP4** VA-Pfanne für GB4
- EP5** VA-Pfanne für GB5
- EP6** VA-Pfanne für GB6



Bestell-Nr.
VR

Verschiebbare Warmhalte-
und Abtropfrost z.B. für
Reibekuchen (passend in
alle Pfannen)



Bestell-Nr.
FA

Fettaulaufblech zum
Einhängen in die Pfanne

ZUBEHÖR GAS-KOMBIBRÄTER



Einsatzbeispiel



Bestell-Nr.
H-S

Stahlplatte – passend 1/2 für GBT3/GBST3 oder 1/1 für GBT1/GBTST1

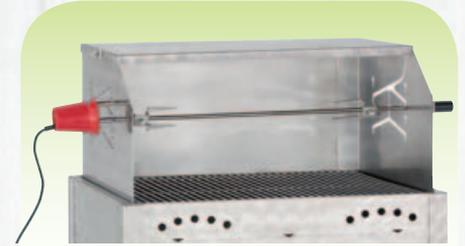


Bestell-Nr.
AH3

Bestell-Nr.
AH2

Bestell-Nr.
AH1

Abdeckhaube, wetterfest, für GBT3/GBST3 oder GBT1/GBTST1



Bestell-Nr.
SA3e

Spießaufsatz-einfach für GBT3/GBST3 inkl. Motor und Spieß

Bestell-Nr.
SA3d

Spießaufsatz doppelt für GB3 mit 2 Spießen und 2 Motoren



Bestell-Nr.
S

Steckfüße mit Zwischenboden*



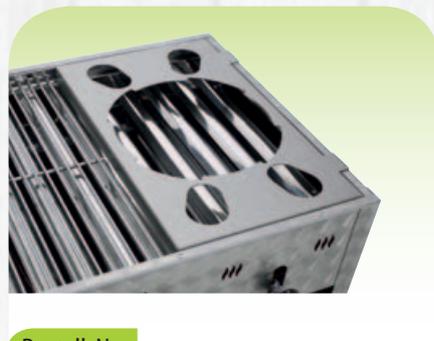
Bestell-Nr.
WZ

Wurstzange aus Edelstahl



Bestell-Nr.
SA1

Spießaufsatz einfach für GBT1/GBTST1 oder 1/2 für GBT3/GBST3, inkl. Motor und Spieß (ohne Grill und Zubehör)



Bestell-Nr.
WA

Wok-Aufsatz ohne Pfanne. Passend für GBT1/GBTST1 oder 1/2 für GBT3/GBST3

- S1 Steckfüße m. Zw. für GBT1
- S2 Steckfüße m. Zw. für GBT2
- S3 Steckfüße m. Zw. für GBT3
- S4 Steckfüße m. Zw. für GBT4
- S5 Steckfüße m. Zw. für GBT5
- S6 Steckfüße m. Zw. für GBT6

ERSATZTEILE GAS-KOMBIBRÄTER



Bestell-Nr.
ZK

Zünderkasten mit
Zünder und Kabel



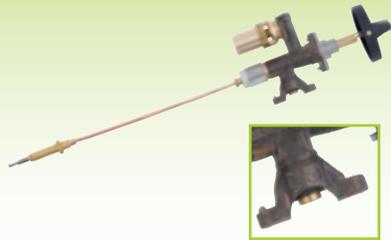
Bestell-Nr.
Z

Zünder (ohne Kabel)
mit Befestigungsmutter



Bestell-Nr.
ZOK

Zünderkabel
+ Kerze mit
Zünder und
Befestigungsmutter



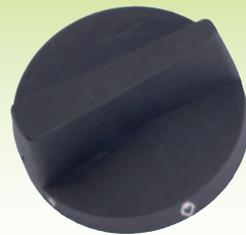
Bestell-Nr.
GS

Gashahn für Schellenbe-
festigung. Komplett mit
Thermoelement und Knebel



Bestell-Nr.
E

Erdgashahn für Verschrau-
bung. Komplett mit Thermo-
element und Knebel



Bestell-Nr.
K6/K8

Knebel, für Aufnahmeach-
sen 6 und 8 mm erhältlich



Bestell-Nr.
M

Magnetspule passend
für MUE-Gasbräter



Bestell-Nr.
LD

Luftmischhülse



Bestell-Nr.
T-220

Thermoelement T-220
mm



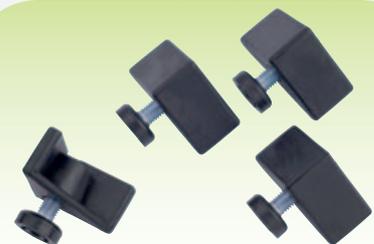
Bestell-Nr.
RÄ

4 Räder 100 mm Ø aus Edel-
stahl im Satz (nur montiert
lieferbar)



Bestell-Nr.
LA-485

Flammabdeckungs-
Lamelle



Bestell-Nr.
PK

Fuß mit
Stellschraube
einzeln

Bestell-Nr.
PK-S

4 Füße mit
Stellschraube
im Satz

ERSATZTEILE GAS-KOMBIBRÄTER



Bestell-Nr.
GR

Gewerberegler
auch für Innenräume er-
hältlich (mit Manometer)



Bestell-Nr.
R

Regler 1,5 kg



Bestell-Nr.
SBS

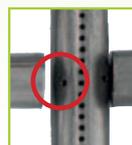
Schlauchbruchsicherung



Zuleitung, erhältlich
für alle Gerätetypen.

Bestell-Nr.
Z GB

Auch in Edelstahl
erhältlich



Bohrung für
Übersprung



Brennerrohr, dreireihig. Mit Vierkant zum
Einstecken in die Rückwand. Auch in
Edelstahl erhältlich



Bestell-Nr.
A

Schlauch 1500 mm
Anschlußschlauch



Bestell-Nr.
HS

Halteschelle für
Brennerrohr (Lieferung
mit Schrauben)

Z GB1 Zuleitung für GBT1
Z GB2 Zuleitung für GBT2
Z GB3 Zuleitung für GBT3
Z GB4 Zuleitung für GBT4
Z GB5 Zuleitung für GBT5
Z GB6 Zuleitung für GBT6

Z GB1E Zuleitung VA für GBT1
Z GB2E Zuleitung VA für GBT2
Z GB3E Zuleitung VA für GBT3
Z GB4E Zuleitung VA für GBT4
Z GB5E Zuleitung VA für GBT5
Z GB6E Zuleitung VA für GBT6

B3V-L Brennerrohr links
B3V-M Brennerrohr mitte
B3V-R Brennerrohr rechts

B3VE-L Brennerrohr VA links
B3VE-M Brennerrohr VA mitte
B3VE-R Brennerrohr VA rechts

EKU
seit
1957

ERNST KUPPELMAIER GmbH

Fleischerei - und Großküchenmaschinen

Siemensstraße 12-14 · 68723 Oftersheim · Tel. 0 62 02-6 05 09-0 · Fax 0 62 02-6 05 09-60

e-mail: info@kuppelmaier.de · <http://www.kuppelmaier.de>



Überreicht durch Ihren Fachhändler:

Blank area for a signature or stamp.