

**Profi Gas-Nudelkocher, 1 Becken (40 Liter) mit Schrank (B  
400 mm x T 700 mm x H 850 mm)**

**Preis: 1.355,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** CCPG70/40

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Cuocipasta

---

## Kurzbeschreibung

- Becken aus Edelstahl AISI 316
  - Platte und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
  - Beheizung mittels eines unter dem Becken angeordneten Edelstahlbrenners
  - Befüllung erfolgt durch einen Wasserhahn
  - Ablauf des Wassers mit Anschluss an das Abwassersystem
- 

## Beschreibung

### **Profi Gas-Nudelkocher, 1 Becken (40 Liter) mit Schrank (B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm)**

Der **Gas-Nudelkocher** ist ein wichtiger Bestandteil in Restaurants, Hotels und Kantinen da er die optimale Zubereitung von Nudel- Reis- und Gemüsegerichten ermöglicht.

Die **Oberplatte** und das **Gehäuse** des Nudelkochers sind aus **Edelstahl AISI304**. Das **Becken** hingegen besteht aus **korrosionsbeständigen Edelstahl AISI 316** und besitzt ein **Überlaufloch**.

Das **Becken GN1/1** (530 mm x 325 mm x H 200 mm) eignet sich für Körbe mit einer maximalen Höhe von 200 mm.

Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen. Es wird durch Edelstahlbrenner, die sich unter den Becken befinden beheizt. **Die Gasversorgung erfolgt durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement, Zündbrenner und Piezozündung**. Der Gas-Nudelkocher hat einen **4-Stufen-Schalter** (AUS – Pilotzündung - kleine Flamme – große Flamme).

Im Nudelkocher darf nur mit **Wasser** gekocht werden und es ist ratsam feinkörniges Salz zu verwenden, dass erst hinzugefügt werden sollte wenn das Wasser bereits kocht. Füllen Sie das Becken bis knapp unterhalb des Überlaufloches mit Wasser.

Die Wasserzufuhr erfolgt durch einen Kreuzarm-Wasserhahngriff der sich im unteren Schrank befindet. Eine Abflußleitung, die sich ebenfalls im unteren Schrank befindet und an das Wasserableitungssystem angeschlossen wird, sorgt für die Entleerung.

## Kundenauftrag

Der Nudelkocher eignet sich für die folgende Korb-Kombinationen:

1 Korb GN1/1 (B 490 mm x T 290 mm x H 200 mm)

3 Körbe GN1/3 (B 290 mm x T 160 mm x H 200 mm)

2 Körbe GN1/2 (B 240 mm x T 290 mm x H 200 mm)

6 Körbe GN1/6 (B 140 mm x T 140 mm x H 200 mm)

DIE KÖRBE SIND NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Gewicht</b>	50 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	1 Brenner
<b>Gesamte Gasleistung</b>	11,8 KW
<b>Anschluss</b>	Gas
<b>Tiefe Nudelkocher</b>	700 mm
<b>Art des Nudelkochers</b>	Standgerät
<b>Anzahl Becken des Nudelkochers</b>	1 Becken
<b>Brennerleistung</b>	1 Brenner x 11,8 KW
<b>Abmessungen der Becken - Nudelkocher</b>	GN 1/1 530 mm x 325 mm
<b>Füllmenge kg</b>	6/7 KG
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)