

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

MODELL: CCPG70/40

Außenmaße

B 400 x T 700 x H 850 mm

1.355,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
Abmessungen der Becken - Nudelkocher	GN 1/1 530 mm x 325 mm
Gewicht	50 Kg
Anzahl der Brenner	1 Brenner
Gesamte Gasleistung	11,8 KW
Anschluss	Gas
Tiefe Nudelkocher	700 mm

Anzahl Becken des Nudelkochers	1 Becken
Brennerleistung	1 Brenner x 11,8 KW
Füllmenge kg	6/7 KG
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Art des Nudelkochers	Standgerät
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

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.

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