Profi Gas-Nudelkocher, 1 Becken (40 Liter) mit Schrank (B 400 mm x T 900 mm x H 870 mm)

MODELL: CCPG90/40

Außenmaße

B 400 x T 900 x H 870 mm

1.791,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 400 mm x T 900 mm x H 870 mm
Abmessungen der Becken - Nudelkocher	B 306 mm x T 508 mm x H 307 mm
Gewicht	98 Kg
Anzahl der Brenner	1 Brenner
Fassungvermögen des Beckens	40 L
Gesamte Gasleistung	11,8 KW
Anschluss	Gas

Tiefe Nudelkocher	900 mm
Anzahl Becken des Nudelkochers	1 Becken
Brennerleistung	1 Brenner x 11,8 KW
Füllmenge kg	6/7 KG
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 900 mm x H 870 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** (**Stärke 20/10**) und das **Gehäuse** (**Stärke 8/10**) des Nudelkochers sind aus **Edelstahl AISI304**. Das **Becken** (**B 306 mm x T 508 mm x H 307 mm**) hingegen besteht aus **korrosionsbeständigen Edelstahl AISI 316.**

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. Während der Benützung muss das Becken immer bis zur Mindestmarkierung oder darüber mit Wasser gefüllt

sein.

Die Wasserzufuhr erfolgt durch einen Kreuzarm-Wasserhahngriff der sich auf der Bedienblende befindet. Die Abflußleitung, im unteren Schrank, sorgt für die Entleerung.

An der Vorderseite des Beckens ist eine **praktische Abtropffläche für die Körbe**.

Der Nudelkocher eignet sich für die folgende Korb-Kombinationen:

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

2 Körbe GN1/3 + 2 Körbe GN1/6

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