

Profi Gas-Nudelkocher, 2 Becken (2 x 40 Liter) mit Schrank (B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm)

MODELL: CCPG90/80

Außenmaße

B 800 x T 900 x H 870 mm

3.041,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Abmessungen der Becken - Nudelkocher	306 mm x 508 mm
Gewicht	171 Kg
Anzahl der Brenner	2 Brenner
Fassungvermögen des Beckens	40 L + 40 L
Gesamte Gasleistung	23,6 KW
Anschluss	Gas

Tiefe Nudelkocher	900 mm
Anzahl Becken des Nudelkochers	2 Becken
Brennerleistung	2 Brenner x 11,8 kW
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, 2 Becken (2 x 40 Liter) mit Schrank (B 800 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.** Die **Becken (je B 306 mm x T 508 mm x H 307 mm)** hingegen bestehen aus **korrosionsbeständigen Edelstahl AISI 316** und eignen 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. Während der Benützung muss das Becken immer bis zur Mindestmarkierung oder darüber mit Wasser gefüllt sein.

Die Wasserzufuhr erfolgt durch die Kreuzarm-Wasserhahngriffe die sich auf der Bedienblende befinden. Die Entleerung hingegen erfolgt durch eine Abflußleitung, die sich im unteren Schrank befindet.

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)

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

Der Gebrauch der Körbe GN1/1 und GN1/2 ist möglich, aber der Koch braucht die nötige Kraft um die Körbe zu heben.

DIE KÖRBE SIND NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!

FOTO REIN INDIKATIV