

Kabeljau: 10176002233

Elektrischer Nudelkocher mit geschlossenem Fach 2 Becken 24+24 lt S/70 80x70 cm



Beschreibung

Der **elektrische Nudelkocher mit 2 Schüsseln** für die Gastronomie darf in keiner professionellen Küche fehlen. Dieses Modell ist besonders für mittelgroße Küchen geeignet und verfügt über Schüsseln mit einem **Fassungsvermögen von jeweils 24 Litern**. Die **robusten Materialien** und das präzise Design machen ihn zu einem **zuverlässigen Produkt, das auch den höchsten Arbeitsrhythmen standhält**.

Bei diesem **Nudelkocher für Kantinen, Hotels und Restaurants sind die Körbe nicht im Lieferumfang enthalten**; das Standard-Set kann in unserem Online-Katalog als Sonderzubehör erworben werden.

Aufbau und Funktionsweise

Der **elektrische Nudelkocher Ristoattrezzature mit 2 Schüsseln besteht aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit säurebeständigen Gusseisenrosten**. Die rechteckige Form hat ein

essentielles Design, bei dem jede Ecke leicht desinfiziert werden kann.

Die Wannen sind mit abgerundeten Ecken versehen, um die Reinigung zu erleichtern, und bestehen aus **korrosionsbeständigem Edelstahl**. Die **beiden wärmeisolierenden Knöpfe** an der Vorderseite ermöglichen eine sichere und effiziente Temperaturregelung jeder Wanne.

Das Wasser wird durch die Heizelemente in den Behältern erhitzt, deren Aktivierung durch eine Kontrollleuchte angezeigt wird. Der **Sicherheitsthermostat** verhindert eine Überhitzung. Die Dicke an allen vier Seiten ermöglicht eine **gute Wärmeisolierung, die ein gleichmäßiges Garen der Speisen** gewährleistet.

Der professionelle 2-Schalen-Elektro-Nudelkocher für Restaurants wird auf einen Schrank montiert und bildet mit diesem einen kompletten Arbeitsplatz. Das **darunter liegende Fach ist praktisch und funktionell und wird durch zwei Türen mit ergonomischen Griffen geschlossen**. Er lässt sich leicht schließen und öffnen, was sowohl die tägliche Kocharbeit als auch die Reinigung und Wartung erleichtert.

Die **Gesamtabmessungen der Maschine betragen 800x730x940 mm bei einem Gewicht von 63 kg**, die Stromversorgung ist elektrisch mit einer Leistung von **18 kW und einer Spannung von 400 V**.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Mit dem **elektrischen Pastakocher Ristoattrezzature mit 2 Schüsseln und 24+24 Litern Fassungsvermögen** können Sie **Nudeln, Reis, Getreide und Gemüse** in einem **geschlossenen Raum hervorragend** zubereiten.

Der praktische Nutzen dieses Geräts ergibt sich auch aus dem Vorhandensein eines **Stärkeabflusses und eines Wassereinfüllhahns**. So wird Ihre Arbeit in der Küche optimiert: Ihr Arbeitsplatz ist immer effizient und verkürzt die Zeit zwischen den Zubereitungen.

Darüber hinaus **sind alle Komponenten leicht zugänglich**, sowohl für die tägliche Reinigung als auch für die Wartung im Falle von Störungen. Die **Robustheit der Materialien** und die **CE-Zertifizierung** machen diesen Pastakocher außerdem zu einem sicheren Gerät für Ihr Restaurant. Dank der **Sicherheitsvorrichtung** schalten sich die Heizelemente sofort ab, wenn sich kein Wasser im Tank befindet.

Im Gegensatz zu automatischen **Nudelkochern können Sie mit Korbnudelkochern kleine Mengen Nudeln gleichzeitig zubereiten**, auch in unterschiedlichen Größen, ein wesentlicher Vorteil für Restaurants.

Kaufen Sie unseren professionellen Nudelkocher für Restaurants online und sichern Sie sich **Zuverlässigkeit, Leistung und Langlebigkeit**.

Abmessungen

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 800x730x940 mm |
|--------------------|----------------|

Datenblatt

| | |
|-------------------|------------|
| Alimentazione | Elektrisch |
| Capacità vasca | 24+24 Lt |
| Peso | 63 kg |
| Potenza Elettrica | 18 kW |
| Voltaggio | 400 V |