

Kabeljau: 5671

Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Fach 2 Becken 27+27 lt S/90 80x90 cm



Beschreibung

Der **Gas-Nudelkocher** Ristoattrezzature **mit 2 Schüsseln** ist das ideale Profi-Gerät, um verschiedene Nudelsorten schnell und optimal zu kochen. Stellen Sie Ihr Menü zusammen und garantieren Sie eine hervorragende Leistung in der Küche.

Wählen Sie die richtige Größe für Ihren Gastronomiebetrieb. Der **2-Schalen-Gasnudelkocher** ist ein besonders geeignetes Gerät für mittlere und große Gastronomiebetriebe. Wählen Sie ihn für Restaurants, Kantinen und Hotels.

Vervollständigen Sie Ihren **Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise**, indem Sie aus den in unserem Online-Shop verfügbaren Optionen wählen.

Design und Funktion

Der Ristoattrezzature **2-Kessel-Gasnudelkocher** hat ein kompaktes und essentielles Design. Er lässt sich leicht **an alle Raum- und Stilanforderungen anpassen**.

Die Außenmaße betragen **800x900x970 mm**, die Maße des Tanks **300x500x180 mm** mit einem Fassungsvermögen von 27+27 Litern. Das Gesamtgewicht beträgt 82 kg.

Der Restaurant-Nudelkocher besteht aus **2 Becken** und **kann bis zu 3 Körbe** pro Becken **aufnehmen**, um verschiedene Arten von Nudeln zu kochen. Die Körbe sind separat erhältlich und müssen in der Rubrik "Zubehör" gekauft werden.

Er wird mit **Gas betrieben**, dessen Leistung 16 kW beträgt. Die Zündung erfolgt über einen elektrischen Piezo. Die Temperatur lässt sich über praktische Drehknöpfe an der Vorderseite leicht einstellen.

Die äußere und innere Struktur ist aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt und garantiert Robustheit und Sicherheit sowie eine einfache Reinigung. Der **Ablasshahn** befindet sich am Boden des Schrank, im Inneren des Fachs mit Blindtüren. Die **höhenverstellbaren Füße**, **ebenfalls** aus Edelstahl, vervollständigen die professionelle Ausstattung.

Reinigung und Pflege

Um die Langlebigkeit Ihrer Profigeräte zu gewährleisten, ist es notwendig, sie regelmäßig zu reinigen und zu warten. Für den Ristoattrezzature **2-Schüssel-Gasnudelkocher** wird die Verwendung von Naturprodukten und nicht scheuernden Schwämmen empfohlen. Wir empfehlen außerdem, jedes Teil nach jedem Kochvorgang zu waschen, um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.

Achten Sie darauf, jedes Teil gründlich zu waschen und es gut trocknen zu lassen. Die innen und außen **abgerundeten Ecken** erleichtern dies.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **2-Topf-Gasnudelkocher** für die Gastronomie ist so konzipiert, dass er **auch bei hohen Geschwindigkeiten hervorragende Leistungen** garantiert. Beschleunigen Sie die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte, indem Sie sich auf das richtige Gerät für Ihren Gastronomiebetrieb verlassen.

Es handelt sich um ein sicheres und robustes Gerät, das vor Verbrennungen schützt, die Temperatur konstant hält und eine lange Lebensdauer gewährleistet, so dass sich die Kosten amortisieren und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.

Zuverlässigkeit, Sicherheit und Zweckmäßigkeit gehören zu den Stärken unseres Nudelkochers. Gestalten Sie Ihren Arbeitsbereich komfortabel, indem Sie sich für ein Qualitätsgerät entscheiden. **Alle Details finden Sie im Datenblatt.**

Abmessungen

Dimensioni cesto	140x180x130 mm
Dimensioni esterne	800x900x970 mm
Dimensioni vasca	300x500x180 mm

Datenblatt

Capacità vasca	27+27 Lt
Peso	82 kg
Potenza Gas	16 kW