

Kabeljau: 6414

Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Fach 1 Becken 24 lt S/70 40x70 cm



Beschreibung

Der **24-Liter-Gasnudelkocher mit geschlossener Kammer** ist ein unverzichtbares Element in Restaurants, Hotels, Kantinen und Pizzerien. Er garantiert hohe Leistung und optimales Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis und Gemüse im Wasser.

Der **Gas-Nudelkocher mit geschlossenem 1 Becken 24 l** ist ein **funktionelles, professionelles Gerät, das sich leicht an jede Anforderung anpasst** und in jede Küche passt, auch in kleine.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich auf praktische Weise und wählen Sie die Qualität und Professionalität von Ristoattrezzature.

Design und Funktionsweise

Der **24-Liter-Gasnudelkocher mit 1 Becken** zeichnet sich durch seine **hochmoderne Technologie und sein raffiniertes Design** aus.

Dieses **robuste, sichere und zuverlässige** Produkt hat die Maße **400x730x940 mm**, die Abmessungen des Tanks betragen **300x450x180 mm** bei einer Gesamtkapazität von **24 Litern**.

Die **Struktur besteht aus rostfreiem Stahl AISI 304** und garantiert Langlebigkeit und die Einhaltung der Normen für die Gastronomie. Die **schwarz emaillierten gusseisernen Roste** sind säurebeständig, während die Bedienknöpfe aus athermischem Material für eine bequeme und sichere Benutzung bestehen. **Die vier Seiten des Nudelkochers** haben eine gute **wärmeisolierende Wirkung**.

Der **professionelle 24-Liter-Gasnudelkocher ist auf einem 1-türigen Schrank aufgebaut**, der einen funktionellen Arbeitsplatz ermöglicht. Das darunter liegende Fach kann zur Aufbewahrung von Produkten und Geschirr genutzt werden. Die Gaszufuhr erfolgt über einen Sicherheitsventilhahn mit Thermoelement, es gibt einen Zündbrenner und die Zündung erfolgt mit Piezo. **Die mitgelieferten Stahlfüße** sind verstellbar, um Ihren Platzanforderungen gerecht zu werden.

Reinigung und Wartung

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des **Gas-Nudelkochers bei geschlossenem 1-Schalen-24-Liter-Fach** empfehlen wir die tägliche Reinigung aller Teile. Alle Teile sind für eine ordnungsgemäße Wartung leicht zugänglich.

Waschen Sie zunächst **den Tank sorgfältig aus**, nehmen Sie dann die **gusseisernen Roste ab und reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und milden Reinigungsmitteln**. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Profiküche so **sauber und hygienisch wie möglich** ist.

Das darunter liegende Fach erleichtert die routinemäßige Wartung des Geräts.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Entscheidung für den Ristoattrezzature **1-Schüssel 24 Liter Gas-Nudelkocher mit geschlossenem Fach** ist **sehr vorteilhaft**.

Zunächst einmal handelt es sich um ein **Qualitätsprodukt**, bei dem die Sorgfalt für Materialien und Details an erster Stelle steht. Dank seiner **kompakten Abmessungen** eignet er sich auch für kleine Aufgaben, bei denen er die Arbeit zügig und flüssig gestalten kann.

Der ergonomische Griff an der Unterseite ermöglicht ein einfaches Öffnen und Schließen der Tür und ist somit praktisch in der Handhabung. Das Gasversorgungs- und Rauchmanagementsystem gewährleistet **sicheres** Arbeiten, während die robuste Struktur **zuverlässig und widerstandsfähig** ist.

Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, mit dem Sie Ihre Küche zu einem erschwinglichen Preis optimal ausstatten können. Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich, indem Sie aus den verfügbaren Optionen wählen und **alle Produktdetails im Datenblatt entdecken**.

Abmessungen

Dimensioni esterne	400x730x940 mm
Dimensioni vasca	300x450x180 mm

Datenblatt

Capacità vasca	24 Lt
Peso	46 kg
Potenza Gas	6,2 kW