

Kabeljau: 6415

Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Fach 2 Becken 24+24 lt S/70 80x70 cm



Beschreibung

Der **2-Topf-Gasnudelkocher** für die Gastronomie ist die ideale Profi-Ausrüstung für mittlere und große Betriebe. Er ist die perfekte Lösung für die schnelle und qualitativ hochwertige Zubereitung von verschiedenen Nudelsorten.

Sein **Design mit essentiellen Linien**, technisch und kompakt, passt sich jedem Einrichtungsstil an. Sie bringt Qualität auf den Tisch und erfüllt optimal die Bedürfnisse der Kunden.

Der Ristoattrezzature Nudelkocher ist **besonders für Restaurants, Kantinen und Hotels geeignet**. Wählen Sie aus den Optionen bis zu maximal 6 Körben und vervollständigen Sie Ihre Einrichtung auf praktische und funktionelle Weise.

Design und Bedienung

Der Ristoattrezzature **2-Kessel-Gasnudelkocher mit geschlossenem Fach** ist minimalistisch und mit wesentlichen Linien. Die Konstruktion aus rostfreiem Stahl Aisi 304 garantiert Robustheit, Hygiene und leichte Reinigung.

Die Abmessungen sind beachtlich: **800x730x940 mm** sind die Außenmaße, **300x450x180 mm** die Maße der einzelnen Tanks für ein Gesamtfassungsvermögen von 24+24 Litern. Das **Gewicht beträgt 92 kg**.

Der **Betrieb erfolgt mit Gas und einer Leistung von 12,3 kW**. Die Versorgung erfolgt über einen Sicherheitsventilhahn mit Thermoelement und Piezo-Zünder. **Jedes Element arbeitet unabhängig**.

Die Bedienknöpfe an der Vorderseite des Geräts sind aus athermischem Material für eine komfortable und sichere Bedienung. **Die vier Seiten des Nudelkochers** haben eine gute **Wärmeisolierung**.

Reinigung und Wartung

Für einen optimalen Betrieb des **Gas-Nudelkochers bei geschlossenem 2-Schalen-Kantinenfach** empfehlen wir eine tägliche Reinigung aller Teile. **Abgerundete Ecken und Falzungen an den freiliegenden Schnittschutzkanten** erleichtern dies und machen es sicher.

Gehen Sie mit kalten Wannen vor und entfernen Sie Gitter und Körbe. Waschen Sie **die Wannen vorsichtig mit Wasser und milden Reinigungsmitteln**. Wischen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Alle Komponenten sind für eine ordnungsgemäße Wartung leicht zugänglich.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **2-Behälter-Gasnudelkocher mit geschlossenem Fach** für Restaurants, Kantinen und Hotels eignet sich für mittelgroße bis große Lokale. Das **hohe Fassungsvermögen** ist eine der Stärken dieses professionellen Geräts, das für die Schnellebigkeit der Gastronomie konzipiert wurde.

Das Fach unter dem Kochbereich ist ein nützlicher Stauraum, der die Zeit und den Service am Tisch beschleunigt.

Die **verstellbaren Stahlfüße** sorgen für einen bequemen Arbeitsbereich, der sich leicht an die Bedürfnisse der Profis anpassen lässt. Und schließlich ist das **Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend**.

Entdecken Sie **alle Details unseres professionellen Nudelkochers im Datenblatt** und wählen Sie die verfügbaren Optionen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	800x730x940 mm
Dimensioni vasca	300x450x180 mm

Datenblatt

Capacità vasca	24+24 Lt
Peso	92 kg
Potenza Gas	12,3 kW