

Kabeljau: 6427

## Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Fach 1 Becken 27 lt S/90 40x90 cm



### Beschreibung

Der Gas-Nudelkocher mit geschlossener Kammer 1 Becken 27 lt S/90 40x90 cm eignet sich für das gleichzeitige und schnelle Kochen von Nudelgerichten, insbesondere in der Gastronomie wie Kantinen, Schnellrestaurants, Selbstbedienungsrestaurants, die Express-Nudeln auf der Speisekarte haben.

### Eigenschaften Gas-Nudelkocher mit geschlossenem Fach 1 Becken 27 lt S/90 40x90 cm

Dieser professionelle Nudelkocher wird auf einen Küchenschrank mit einem unteren Fach mit Blindtür montiert.

Der Nudelkocher hat ein Fassungsvermögen von 27 Litern und bietet Platz für bis zu drei Körbe gleichzeitig. Die Körbe werden also so lange wie nötig in das heiße Wasser getaucht und können sogar mehrere Nudelformen gleichzeitig kochen (jede in einem eigenen Korb).

Auf der Vorderseite befinden sich der Ein- und Ausschaltknopf und der Drehknopf für die Temperatureinstellung.

Die Struktur besteht vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304. Er wird mit Gas beheizt und hat eine Piezo-Zündung. Die vier Seiten des Nudelkochers sorgen für eine gute Wärmeisolierung, so dass das heiße Wasser seine Temperatur lange Zeit halten kann.

Die Körbe sind separat erhältlich. Wählen Sie "Option hinzufügen", um sie zusammen mit dem Gasnudelkocher zu kaufen.

## **Reinigung Gasnudelkocher mit geschlossenem Fach 1 Becken 27 Lt S/90 40x90 cm**

Der Nudelkocher sollte zwischen den Kochvorgängen immer gereinigt werden, um überschüssige Stärke, die von den Nudeln freigesetzt wird, zu entfernen und nachfolgende Kochvorgänge nicht zu verunreinigen.

Wenn das Gerät ausgeschaltet und leer ist, können Sie den Innenraum des Profi-Nudelkochers mit einem nicht aggressiven Küchenreiniger und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.

### **Abmessungen**

Dimensioni cesto	140x180x130 mm
Dimensioni esterne	400x900x970 mm
Dimensioni vasca	300x500x180 mm

### **Datenblatt**

Capacità	27 Lt
Peso	45 kg
Potenza Gas	7,9 kW