

Kabeljau: 6472

Elektrischer Nudelkocher für die Theke 2 Körbe



Beschreibung

Zuverlässig, schnell und qualitativ hochwertig - der **elektrische Nudelkocher**

Ristoattrezzature **mit 2 Körben** ist das ideale Gerät für die professionelle Küche. Entscheiden Sie sich dafür, die Zubereitungszeit Ihrer Gerichte mit dem Gerät zu verkürzen, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Entscheiden Sie sich für Qualität für einen effizienten Service: Der **elektrische N**udelkocher für Restaurants **mit 2 Körben** ist in kleinen und mittleren Betrieben unerlässlich. Er eignet sich besonders für Fast-Food-Lokale, Restaurantküchen und Hotels.

Ervollständigt Ihre Einrichtung auf praktische und funktionelle Weise.

Aufbau und Bedienung

Der **elektrische Nudelkocher mit 2 Körben** für die professionelle Küche zeichnet sich durch sein technisches und kompaktes Design und seine klaren Linien aus. Er passt sich perfekt an jeden Raum und Einrichtungsstil an.

Das Gehäuse ist vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, einem Material, das

- hygienisch;
- robust;
- widerstandsfähig;
- leicht zu reinigen.

Die **Außenmaße betragen 360x330x295 mm**; es besteht aus zwei separaten Körben (nicht im Lieferumfang enthalten, aus den verfügbaren Optionen auszuwählen) für eine Gesamtkapazität des Beckens von 15 Litern. Das **Gesamtgewicht beträgt nur 7 kg**: einfach zu installieren und leicht zu transportieren. Sie können Ihren Nudelkocher problemlos auf die Arbeitsplatte oder auf einen Küchenschrank stellen.

Die Stromversorgung **unseres Nudelkochers ist elektrisch** mit einer Leistung von 3 kW und erfolgt über einen elektrischen Piezo. **Die Spannung beträgt 230 V**. Die Bedienung ist einfach und intuitiv, das Nudelkochen wird über Knöpfe an der Vorderseite gesteuert.

Die Seiten des **elektrischen Nudelkochers mit 2 Körben** für die Gastronomie bieten eine gute Wärmeisolierung. Dadurch kann das Wasser seine Temperatur länger halten und die Zubereitungszeit der Pasta wird verkürzt.

Die **verstellbaren Füße an der Unterseite** sorgen für einen perfekten Halt auf der Arbeitsplatte, Stabilität, Anpassungsfähigkeit und Sicherheit.

Reinigung und Wartung

Der **elektrische Nudelkocher mit 2 Körben** ist auf einer Seite mit einem Ventil ausgestattet, um den Tank vollständig zu entleeren und die Reinigung und Wartung zu erleichtern.

Es wird empfohlen, den Behälter nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Verunreinigungen zu vermeiden und eine maximale Hygiene zwischen den Kochvorgängen zu gewährleisten, indem überschüssige Stärke entfernt wird. **Abgerundete Innenecken erleichtern diesen Vorgang und machen ihn sicher.**

Waschen Sie den Nudelkocher bei ausgeschaltetem Gerät und nehmen Sie die Roste und Körbe heraus. **Waschen Sie alle Teile sorgfältig mit einem milden Reinigungsmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch.**

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Der **elektrische Nudelkocher mit 2 Körben** für die Gastronomie ist die ideale Wahl für kleine und mittelgroße Betriebe. Seine Stärken liegen in seiner **Kompaktheit und seinem großen Fassungsvermögen**. Das Profi-Gerät ist so konzipiert, dass es den intensiven Arbeitsabläufen in einer professionellen Küche standhält.

Die Konstruktionsmaterialien sind ausgezeichnet und nicht zuletzt ist das Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend.

Wählen Sie den idealen Standort und richten Sie Ihren Arbeitsbereich praktisch, komfortabel und funktionell ein. **Lesen Sie das Datenblatt** und wählen Sie die verfügbaren Optionen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	360x330x295 mm
Dimensioni vasca	340x300 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità vasca	15 Lt
Peso	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Voltaggio	230 V