

## Gas-Nudelkocher 42 L Becken

Gas-Nudelkocher 42 L Becken: Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt und vereint hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik. Die Ausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer, hohe Betriebssicherheit und einfache Handhabung. Die Konstruktion erfüllt die Anforderungen moderner Gastronomie- und Arbeitsumgebungen, bei denen Funktionalität, Hygiene und Energieeffizienz im Vordergrund stehen. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen Mit 1 Becken 510 x 305 x 285 mm, 42 l, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone, Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316, Becken reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten, Integrierter Wassereinlauf, Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende, Trockengehschutz, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Elektrische Zündung, Temperaturregelung über Energieregler, Wasserablass über Hahn im Unterschrank, Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten, Geschlossener Unterbau, Lieferung ohne Körbe und Deckel, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. Diese Merkmale tragen dazu bei, den täglichen Betrieb zu optimieren, Arbeitsabläufe zu erleichtern und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sowohl in Neuinstallationen als auch im Austauschbetrieb problemlos integriert werden kann. Alle Bauteile sind auf Wartungsfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt. Die Oberflächen lassen sich leicht reinigen und entsprechen den hygienischen Anforderungen in professionellen Küchenumgebungen. Durch die Kombination von technischer Präzision und durchdachtem Design bietet das Produkt eine zuverlässige Lösung für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbaren Anwendungsbereichen.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.

Artikel-Nr.: 10426402  
GTIN: 4059395096934



### Produktvorteile:

- Mit 1 Becken 510 x 305 x 285 mm, 42 l
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- Becken reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- Integrierter Wassereinlauf
- Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- Trockengehschutz
- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme
- Elektrische Zündung
- Temperaturregelung über Energieregler
- Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Geschlossener Unterbau
- Lieferung ohne Körbe und Deckel
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Multikocher
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	600 mm
<b>Tiefe</b>	730 mm
<b>Höhe</b>	900 mm

<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Anzahl Becken</b>	1
<b>Kapazität Liter</b>	42 L
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Gas
<b>Anschlusswert Gas</b>	14 kW
<b>Bruttogewicht</b>	99 kg
<b>Serienzubehör</b>	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
<b>SWS</b>	Ja
<b>Gerätetyp</b>	Standgerät
<b>Bautiefe</b>	700
<b>Betriebsart</b>	Gas
<b>Unterbau</b>	geschlossen
<b>Ablasshahn</b>	Ja

### **Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

---

#### **Nudelkorb 290x160x200mm**

GTIN: 4059395095951

**Artikel-Nr.: 10409327**

---

#### **Nudelkörbe Kit**

GTIN: 4059395095968

**Artikel-Nr.: 10409328**

---

#### **Nudelkorb seitliche Griffe**

GTIN: 4059395095975

**Artikel-Nr.: 10409329**

---

#### **Nudelkörbe Kit mit 2 Körben**

GTIN: 4059395095982

**Artikel-Nr.: 10409330**

---

#### **Nudelkörbe Kit mit 3 Körben**

GTIN: 4059395095999

**Artikel-Nr.: 10409331**

---

#### **Nudelkorb**

GTIN: 4059395096002

**Artikel-Nr.: 10409332**

---

#### **Nudelkorb 240x290x200mm**

GTIN: 4059395096019

**Artikel-Nr.: 10409333**

---

#### **Deckel für Becken für Multikocher**

GTIN: 4059395096026

Artikel-Nr.: 10409334

---

**Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe**

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

---

**Abschlußprofil links für 700 Tiefe**

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung**

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)