

Gas-Nudelkocher 2 x 28 L 2 Becken

Gas-Nudelkocher 2 x 28 L 2 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 2 Becken, je 305 x 340 x 285 mm, 2x 28 lt, 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.: 10426403
GTIN: 4059395096941



Produktvorteile:

- Mit 2 Becken, je 305 x 340 x 285 mm, 2x 28 lt
- 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
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Lieferung ohne Körbe und Deckel
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

Geräteart	Multikocher
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm

Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	2
Kapazität Liter	2x 28 L
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	21 kW
Bruttogewicht	124 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen
Ablasshahn	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