

**BERTO'S GAS-NUDELKOCHER MAXIMA 900 LINIE MIT
1 40-LT-TANK. AUF SCHRANKBODEN ABM.
cm.40x90x90H mod. G9CP40 TOPF. GAS 12 kW.**

GAS-NUDELKOCHER 1 BECHER 40 LT BERTO'S MAXIMA 900 LINIE AUF SCHRANKBASIS - mod. G9CP40



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 90 cm
- Höhe 90 cm

Tankinhalt: 40 Liter

Materialien:

- Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen.
- Innenraum aus Edelstahl AISI 316, besonders geeignet für den Einsatz in Umgebungen mit ständigem Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln.

Heizsystem: Umhüllt die gesamte Außenfläche der Wanne und gewährleistet eine effektive Wärmeverteilung für optimale Leistung.

Sicherheitsfunktionen:

- Zündflamme mit Thermoelement-Sicherheitsventil zur Vermeidung von Fehlfunktionen.
- Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz für einfache Zündung und Schutz.
- Wanne: Druck mit abgerundeten Kanten, um die Reinigung und Wartung zu erleichtern.
- Wasserzirkulation: Perforierter Boden, der die Körbe 10 cm über dem Boden des Tanks angehoben hält und so ein gleichmäßiges Garen und eine gleichmäßige Wasserzirkulation fördert.
- Überlauf: Groß, um überschüssige Stärke beim Kochen von Nudeln zu entfernen und so die Qualität des Produkts zu verbessern.
- Auflagefläche: Abnehmbare Abtropffunktion, bündig mit der Oberfläche, für praktische Nutzung und einfache Reinigung.
- Wasserdurchfluss: Einstellbar über eine Steuerung am Armaturenbrett, mit in die Arbeitsfläche integriertem Auslauf.
- Ablasshahn: Kugelförmig, im Schrankfach angeordnet, mit Bedienung über Griff mit athermischem Griff für sichere und komfortable Bedienung.

Dieser Nudelkocher ist ideal für professionelle Küchenumgebungen und bietet dank seiner Edelstahlkonstruktion und integrierten Funktionen für optimales Nudelkochen hohe Leistung, Haltbarkeit und Benutzerfreundlichkeit.