



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>BS-G9CP40</b>	GAS-NUDELKOCHER auf MOBILE, BERTOS, MAXIMA 900-Linie, 1 Becken mit 40 Litern, Wärmeleistung 12,00 kW, Gewicht 54 kg, Abmessung 400 x 900 x 900 mm	

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**GAS-NUDELKOCHER auf MOBILE, MAXIMA 900-Linie, 1 Schüssel, Fassungsvermögen 40 l :**

- ideales Gerät zum Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern dank der Schnelligkeit des kochenden Wassers;
- **Arbeitsplatte** sowie **Vorder- und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304** ;
- Innenraum aus Edelstahl.;
- **hohe Leistung, garantiert durch das Heizsystem** , das außen die gesamte Wannenoberfläche umhüllt;
- **Zündflamme** und **Thermoelement-Sicherheitsventil** ;
- **piezoelektrische Zündung** mit Gummischutz;
- **geformter Tank mit großen abgerundeten Kanten**, vollständig aus Edelstahl AISI 316;
- **Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet** , der die Körbe 10 cm vom Boden entfernt hält.
- **Überlauf mit großem Durchmesser** zum Entfernen überschüssiger Stärke beim Kochen;
- **Auflagefläche mit Abtropffunktion**, abnehmbar, oberflächenbündig;
- Der Auslauf an der Oberfläche ermöglicht die Regulierung des Wasserflusses über eine Steuerung am Armaturenbrett.
- **Kugelablasshahn** , der sich im Inneren des Fachs befindet und über einen Griff mit athermischem Griff gesteuert wird;
- **2 Jahre Garantie** .

**Hinweis** : Körbe nicht im Lieferumfang enthalten. Sie müssen entsprechend den individuellen Bedürfnissen ausgewählt werden.

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Wärmeleistung (Kw)</b>	12,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	54
<b>Breite (mm)</b>	400
<b>Tiefe (mm)</b>	900
<b>Höhe (mm)</b>	900

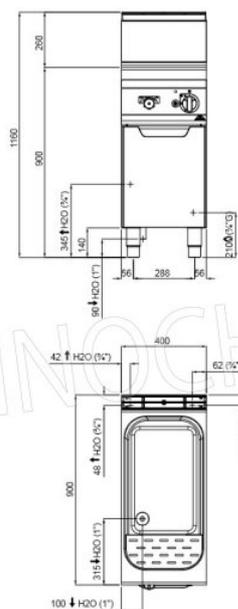


<b>9CS 1/3</b>	
9CS 1/6 SX	9CS 1/6 DX
9CS 1/6 SX	9CS 1/6 DX



	<b>L</b>	40
	<b>mm</b>	308 x 510 x 295 h
	<b>kW</b>	12
	<b>kcal/h</b>	10.320
	<b>BTU/h</b>	40.944
	<b>G30/G31</b>	kg/h 1,02
	<b>G20</b>	m <sup>3</sup> /h 1,38
	<b>G25</b>	m <sup>3</sup> /h 1,60
	<b>Kg</b>	54





TECHNOCHEF.IT