

NUDELKOCHER

- Gerät zum Kochen von Nudelprodukten
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken (308 × 510 × 300 mm, 45 l)
- Becken aus salzwasserresistentem Chrom-Nickel-Edelstahl mit Molybdänzusatz 1.4404
- leistungsstarke, direkte Beheizung mit thermostatischer Regelung 30 °C – 100 °C
- Heizkörper um 90 Grad im Becken schwenkbar
- Schutz gegen Trockenbeheizung eingebaut
- integrierte Stärkeabscheidung über Überlaufzone mit Abtropffläche
- Stärkeabscheidezone mit eigenem Abflussanschluss und Trennstrecke
- Entleerung über Kugelhahn 1"
- Wasserzulauf ½"



FEN 400

Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900
Gewicht in kg	55
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10
1 Becken GN 1/1 – 308 × 510 × 300 mm, 45 l	●
Unterbau offen, B × T × H in mm	333 × 335 × 269
Hygieneunterbau H2	●

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

ZUB D93 Nudelkorb GN 1/3 – 200 mm	2
ZUB D94 Nudelkorb GN 1/6 – 200 mm	2
Siphon 1 1/2" × 50 mm mit 45° Abgang	1

ZUBEHÖR GEGEN MEHRPREIS

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○
ZUB D93 Nudelkorb GN 1/3 – 200 mm	○
ZUB D94 Nudelkorb GN 1/6 – 200 mm	○

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

