

Stand 700

Elektro-Nudelkocher GN 2/3 mit Korbhebevorrichtung

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227602



Ausführung:

Elektro-Nudelkocher GN 2/3 mit Korbhebevorrichtung,
für 3 getrennt regelbare Körbe, **Elektronisch geregelt**

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungssystem Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung

Indirekte Beheizung durch außenliegende Heizkörper, keine Heizung im Becken. Kochbecken GN 2/3-220 mm mit Einlegeboden und Abtropfblech.

Niveauregulierung mit automatischem Wasserzulauf. Wasserzu- und Ablauf mit Festwasseranschluss über Druckschalter in der Blende. 3 getrennt regelbare Hubmotoren mit Zeitvorwahl

Die einfache Bedienung erfolgt über eine stufenlose Regelung. Eine 4-stellige digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigt die gewählte Temperatur oder eventuelle Störungen an. Die Steuerung der Hubmotoren erfolgt über die Eingabe am Sensor Tastenfeld. Mit Betriebs- und Heizungsanzeigelampe in der Blende.

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung, Abtropfblech, gelochter Einlegeboden und 3 Nudelkörbe GN 2/9

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Technische Daten

Breite:	400 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Beckeninnenmaß:	GN 2/3-220
Temperaturbereich:	50° - 110°C
Anschlusswert:	400 V / 8,0 kW

01/20 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info