

NUDELKOCHER

PremiumLine 850

Verfügbar ab April 2019

- Gerät zum Kochen von Nudelprodukten
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken (308 x 510 x 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"

NEU



	FEN 400
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900
Gewicht in kg	55
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10
1 Becken GN 1/1 – 308 x 510 x 300 mm, 45 l	●
Unterbau offen, B x T x H in mm	333 x 335 x 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" x 50 mm mit 45° Abgang	1

ZUBEHÖR

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

O = Optional



MULTIFUNKTIONSGERÄT

PremiumLine 850

- **Multifunktionsgerät zum Kochen, Garziehen und Warmhalten**
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken
- Becken aus salzwasserresistentem Molybdän-Titan-Edelstahl 1.4571
- Indirekte Beheizung, stufenlos regelbar
- Entleerung über Kugelhahn ¾" nach unten
- Wasserüberlauf im Becken
- schwenkbarer Wasserzulauf ½"



	FEM 400
Maße, B x T x H in mm	500 x 850 x 900
Gewicht in kg	60
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	7,5
1 Becken für GN 1/1, 305 x 510 x 215 mm	●
Unterbau offen	●
Hygieneunterbau H2	●
IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN	
Ablageboden gelocht, 25 mm hoch	1
ZUBEHÖR	
ZWM F08 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○
ZWM F09 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○

○ = Optional

