



COCEDOR DE MARISCO O PASTA

SEAFOOD AND PASTA COOKER



FABRICACIÓN AISI-316

MANUFACTURING IN AISI-316

COCEDOR DE MARISCO O PASTA

Cocedor de marisco, caracoles o cuece pastas con quemador a gas, sistema ecológico de bajo consumo y aislamiento integrado sin disipación de calor. Codos interiores y zona del quemador con aislamiento térmico, que permite un ahorro energético importantes. Fabricado con fondo de cuba embutido con espesor de 2 mm. Encimera con sistema vierte aguas hacia el interior de cuba y grifo de vaciado.

Construido íntegramente en acero inoxidable alimentario AISI 316L o acero inoxidable marino. Opcional, cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 580/680 mm (Según modelo) y profundidad de 450 mm.

Opcional se puede colocar una tapa inoxidable con empuñadura en nylon alimentario. Modelo CPGAS70/80 con quemador de alta presión (1,5 Bares) a gas propano/butano con uso exterior.

Modelo CAGAS70/80 con quemador de encendido automático baja presión (0,37 mbares) y control de temperatura por termostato digital. Homologado para locales interiores.

Modelo COIL70/80 con quemador de gasoil automático y control de temperatura por termostato digital. Homologado uso industrial e interior.

Cesto opcional inoxidable AISI 316
Brazo elevador.

SEAFOOD AND PASTA COOKER

Seafood, snail or pasta baker with gas burner, eco-friendly system of low consumption and integrated insulation without heat dissipation. Inner elbows and burner area with thermal insulation, which allows significant energy savings. Manufactured with bottom of embedded vat with thickness of 2 mm. Top with sitema pours water into the tank and drainage tap.

Built entirely in food grade stainless steel AISI 316L or marine stainless steel. Optional perforated sheet metal basket with handles, complete stainless steel with a diameter of 580/680 mm (depending on model) and a depth of 450mm.

Optional can be placed a stainless cover with grip in food nylon. Model CPGAS70/80 with high pressure (1.5 bar) propane/butane gas burner for outdoor use.

Model CAGAS70/80 with low pressure automatic ignition burner (0.37 mbares) and temperature control by digital thermostat. Approved for indoor premises.

Model COIL70/80 with automatic gas-oil burner and temperature control by digital thermostat. Certified industrial and indoor use.

Optional basket stainless AISI 316L:
Lift arm:

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO High	POTENCIA Power	CAPACIDAD Capacity	VOLTAJE Voltaje
CPGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	49,3 KW	120 L	
CAGAS70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	120 L	220V
CAOIL70	700 mm.	700 mm.	1070 mm.	34,9 KW	120 L	220V
CPGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	49,3 KW	160 L	
CAGAS80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	160 L	220V
CAOIL80	800 mm.	800 mm.	1070 mm.	34,9 KW	160 L	220V