

FICHA TÉCNICA

COCEDERO

CPGAS70

Cocedor de marisco, caracoles o cuece pastas con quemador a gas, sistema ecológico de bajo consumo y aislamiento integrado sin disipación de calor.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Codos interiores y zona del quemador con aislamiento térmico, que permite un ahorro energético importantes.
- Fabricado con fondo de cuba embutido con espesor de 4 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.
- Incluido cesto de chapa perforada con asas, íntegro en inoxidable con diámetro de 600/700 mm [Según modelo] y profundidad de 600 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.

MODELO: CPGAS70

DIMENSIONES: LARGO/FONDO 700mm. / ANCHO 700mm. / ALTO 950 mm.

POTENCIA: 49,3 KW.

CAPACIDAD: 100 L.

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

www.inhospaan.com

TIPO DE GAS: Butano/Propano uso exterior.

V1.0 - 2021/07/02