

# 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](http://www.inhospaan.com)

**TIPO DE GAS:** Butano/Propano uso exterior.

**V1.0 - 2021/07/02**