

FICHA TÉCNICA

COCEDOR DE MARISCO O PASTA

CPGAS 70

Máquina automática para la cocción por agua de marisco, pastas o cualquier producto que requiera ser cocido por agua a temperatura de ebullición del agua. Construido íntegramente por acero inoxidable y cesto con chapa Inox perforada.



CPGAS70

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Apto para su uso exterior.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI316L o acero inox marino.
- Cuba en acero inoxidable AISI316L integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador de alta presión [1,5 Bares] a gas propano/butano con uso exterior
- Aislamiento con manta térmica de alta temperatura SUPERWOLL, Densidad 128kg/m³ espesor 13mm. Excepto chimeneas.
- Chimeneas de expulsión de humos en acero inoxidable AISI304. Asas Inox en el cesto para su elevación
- Construida según normativa CE.
- Temperatura desde 80°C a 150°C
- Válvula de vaciado de agua 1".
- Combustible butano / propano / gas ciudad, según petición por el cliente.

OPCIONAL:

- Fabricación especial de brazo giratorio y elevador eléctrico con mando, para subir el cesto con producto.
- Tapadera.
- Para la cocción con agua salina, se puede fabricar en Inox 316 L
- Cadena colocado sobre asas desmontable para la elevación de cuba con brazo elevador eléctrico. Peso hasta 250 kg.

MODELO: CPGAS 70

DIMENSIONES: LARGO 684 mm. / ANCHO 684 mm. / ALTO 1550 mm.

POTENCIA: 49,3 KW.

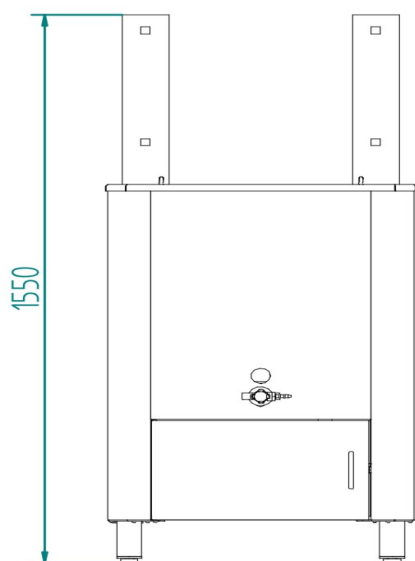
DIÁMETRO SUPERIOR: Ø500mm.

DIÁMETRO INFERIOR: Ø500mm.

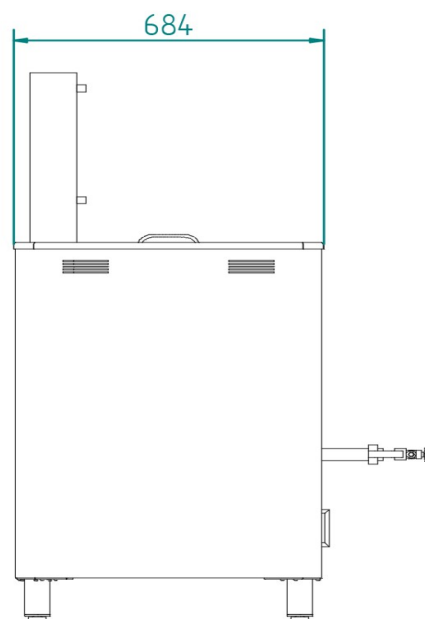
ALTURA SARTÉN: 450 mm.

CAPACIDAD: 100 LITROS DE AGUA.

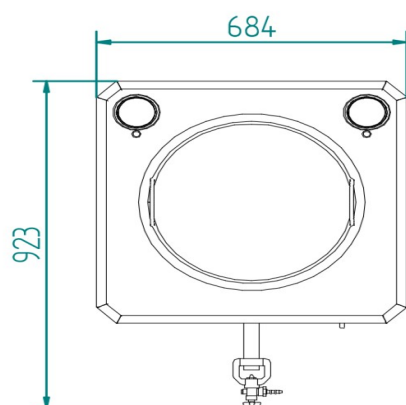
DIMENSIONES



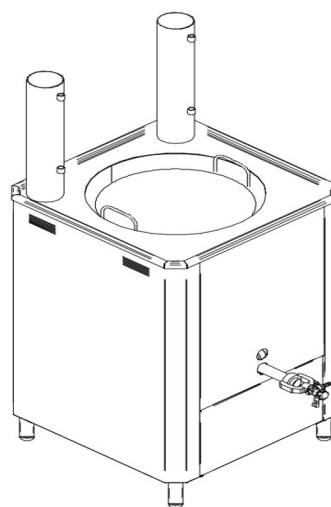
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 71 Kg.
CONEXIÓN ELÉCTRICA: N/A

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

www.inhospans.com

TIPO DE GAS: Butano/Propano/Gas Natural.

V1.0 - 2021/06/09