

DATENBLATT

MEERESFRÜCHTE- ODER NUDELKOCHER CPGAS 70

Automatische Maschine zum Kochen von Meeresfrüchten, Nudeln oder Rohprodukten, die mit kochendem Wasser gekocht werden müssen. Hergestellt aus Edelstahl und perforiertem Edelstahl.



CPGAS70

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Geeignet für den Außenbereich.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI316L oder Marine-Edelstahl.
- Im Gehäuse integrierter Tank aus Edelstahl AISI316L.
- Räder für einfaches Bewegen.
- Hochdruckbrenner [1,5 Bar] Propan/Butangas für den Außenbereich
- Isolierung mit SUPERWOLL-Hochtemperatur-Wärmedecke, Dichte 128 kg/m³, Dicke 13 mm. Außer Kamine.
- Rauchabzugskamine aus Edelstahl AISI304. Griffe aus Edelstahl am Korb zum Heben
- Gebaut nach CE-Vorschriften.
- Temperatur von 80 °C bis 150 °C
- 1-Zoll-Wasserablassventil.
- Brennstoff Butan / Propan / Stadtgas, je nach Kundenwunsch.

OPCIONAL:

- Spezialanfertigung eines Dreharms und eines elektrischen Hebemechanismus mit Steuerung, um den Korb mit dem Produkt anzuheben.
- Vorderseite.
- Zum Kochen mit Salzwasser kann es aus Edelstahl 316 L hergestellt werden.
- An abnehmbaren Griffen angebrachte Kette zum Anheben des Tanks mit elektrischem Hebearm. Gewicht bis 250 kg.

MODELL: CPGAS 70

MASSE: 700mm. / 700mm. / 1070 mm.

LEISTUNG: 49,3 KW.

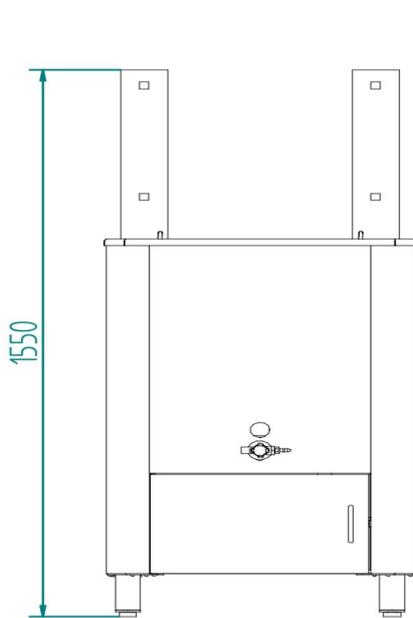
OBERER DURCHMESSER: Ø500mm.

UNTERER DURCHMESSER: Ø500mm.

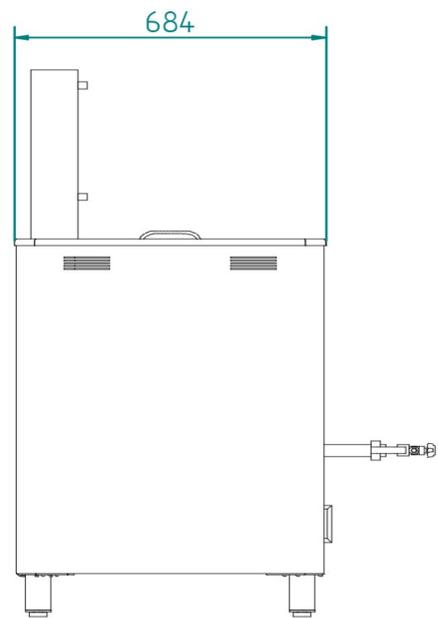
PFANNENHÖHE: 450 mm.

FÄHIGKEIT:100 LITROS DE AGUA.

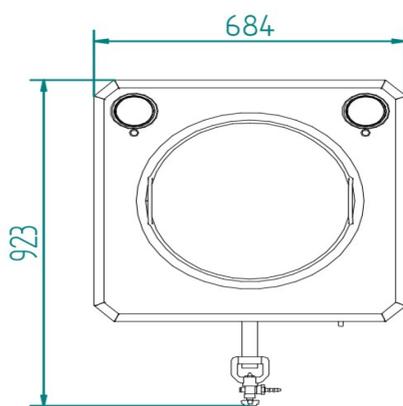
MASSE



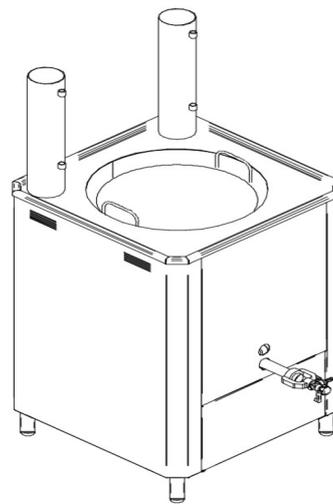
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

GESCHÄTZTES GEWICHT: 71 Kg.
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: N/A

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

www.inhospans.com

GASART: Butan/Propan/Erdgas.

V1.0 - 2021/06/09