FICHA TÉCNICA

COCEDOR DE MARISCO O PASTA

CAOIL 70

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



CARACTERISTICAS TÉCNICAS:

- Apto para uso industrial en interiores.
- Cuerpo y cuba en acero inoxidable AISI 316L (acero inox marino).
- Quemador automático de gasoil con control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento térmico con manta de alta temperatura SUPERWOLL (densidad 128 kg/m³, espesor 13 mm).
- Sistema de evacuación de humos con chimeneas en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera con sistema vierte aguas hacia el interior de la cuba y grifo de vaciado.
- Temperatura regulable desde 80°C a 150°C.
- Válvula de vaciado de agua 1".
- Homologado para uso en interiores y entornos industriales.
- Combustible: GASOIL

OPCIONAL:

- Brazo giratorio con **elevador eléctrico** con mando para subir el cesto con producto.
- Cesto opcional en acero inoxidable AISI 316L.
- Cadena colocada sobre asas desmontables para la elevación de la cuba con el brazo elevador eléctrico (peso hasta 250 kg)

MODELO: CAOIL 70

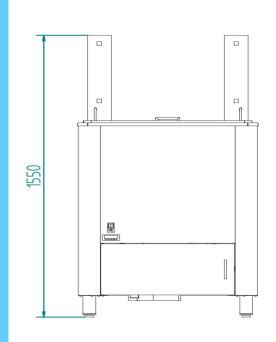
DIMENSIONES: LARGO 684 mm. / ANCHO 684 mm. / ALTO 1550 mm.

POTENCIA: 34,9 KW.

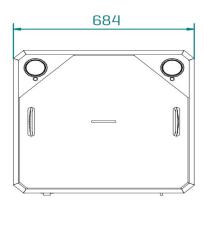
DIAMETRO SUPERIOR: Ø500mm.
DIAMETRO INFERIOIR: Ø500mm.
ALTURA SARTEN: 450 mm.
CAPACIDAD: 100 LITROS DE AGUA.

VOLTAJE: 220 V.

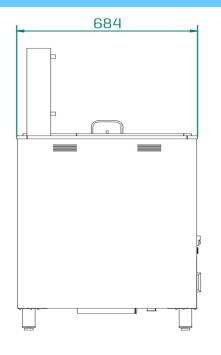
DIMENSIONES



VISTA ALZADO



VISTA PLANTA



VISTA LATERAL



PESO APROX. 71 Kg. Conexión Electrica: 11220V

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

www.inhospan.com

COMBUSTIBLE: GASOIL

V1.0 - 2021/06/09