

FICHA TÉCNICA

COCEDOR DE MARISCO O PASTA

CAGAS 80

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.



CAGAS80

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Apto para su uso exterior e interior.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI316L o acero inox marino.
- Cuba en acero inoxidable AISI316L integrada en el cuerpo.
- Ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Quemador industrial de alta potencia mediante control digital y sonda de temperatura. Apto para su uso en exterior e interior.
- Termostato digital de máxima precisión (~1°C).
- 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: CAGAS 80

DIMENSIONES: LARGO/FONDO 800mm. / ANCHO 800mm. / ALTO 1070 mm.

POTENCIA: 34,9 KW.

DIAMETRO SUPERIOR: Ø700mm.

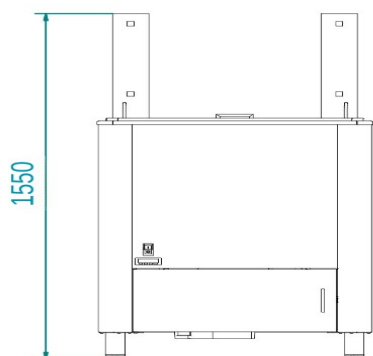
DIAMETRO INFERIOR: Ø700mm.

ALTURA SARTEN: 450 mm.

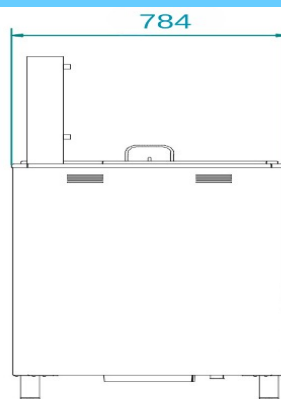
CAPACIDAD: 230 LITROS DE AGUA.

VOLTAJE: 220 V.

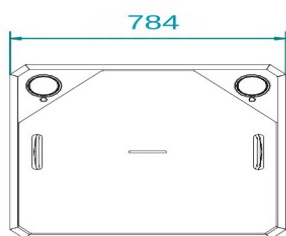
DIMENSIONES



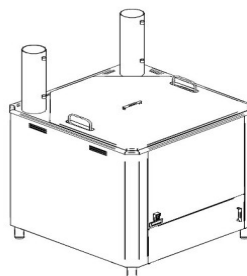
VISTA ALZADO



VISTA LATERAL



VISTA PLANTA



VISTA ISOMÉTRICA

PESO APROX. 98 Kg.
CONEXIÓN ELECTRICA: II220V

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