



Cocinadores de Pasta a Gas

SERIE CPG



- Calidad profesional industrial
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Excelente calidad de cocción
- Posee tapa cobertora
- Gas 1/2"

Características

SERIE CPG

Diseño óptimo

La bacha de este cocinador presenta una proyección ergonómica, simplificando su drenaje y aseo. La fuente de calor consiste en tres tubos intercambiables instalados dentro de la bacha para un mejor rendimiento calórico.

Funcionamiento

Al recibir el calor mediante llama y turbulencia (quemadores de gas), los tubos irradian su alta temperatura de manera que el contenido total de agua mantenga la misma temperatura dentro de la bacha.

El funcionamiento es sumamente simple. Controlada mediante un robinete con piloto y una válvula de seguridad. Mediante un sistema de drenaje, la tarea de drenar se simplifica.

- **Válvula de seguridad Minisit**
- **Incluye canastos porcionadores**
- **Íntegramente acero inoxidable AISI430**



Datos técnicos

SERIE CPG



Modelo	CPG-40	CPG-60
Ancho mm	425	600
Largo mm	750	750
Alto mm	1150	1150
Canastos	2	3
Medidas porcionadores	32x16x14	32x16x14
Quegador de gas natural (kcal)	28.000	-
Quegador de gas envasado (kcal)	32.000	-
Opcional	4 porcionadores 24x7, 5x14 cm	-
Peso Kgs	30	44

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.