

COCEDOR DE PASTAS A GAS OMG4090**CARACTERISTICAS**

- Ancho: 400mm
- Fondo: 900mm
- Alto: 850mm
- Incluye 5 cestas (4 pequeñas y 1 de mayor capacidad)
- El gran drenaje con válvula de bola manual garantiza un vaciado rápido del pozo
- Modelo a gas, Quemadores de acero inoxidable microperforados de alta eficiencia con dispositivo de falla de llama y llama piloto protegida que se pueden controlar visualmente a través de un vidrio cerámico resistente al calor en cada pocillo
- Lavabo de agua de una sola pieza, hecho de AISI 316, para facilitar la limpieza y una larga vida útil
- El aparato está equipado con una válvula solenoide para el funcionamiento de agua fría o caliente y se suministra al depósito directamente por medio de un grifo
- Cocedor de pastas Industrial a Gas.
- Voltaje: 220VOLTS 50HZ / 1
- Potencia: 18 kw (GLP)
- Capacidad: 40LTS
- Procedencia: TURQUIA
- El depósito de agua está soldado a la perfección en la parte superior del aparato
- Cuba de agua de 40 litros para un rendimiento máximo
- Se proporciona una superficie de drenaje sobre la cual se pueden colocar cestas para drenar en cada pozo
- Función de eliminación automática de almidón durante la cocción para mejorar la calidad del agua en horas extras