

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones: 600 x 750 x 850 / 1175 Mm. de altura

Material: Batea tipo monoblock. En acero inoxidable esmerilado AISI 304.

Gabinete En acero inoxidable esmerilado AISI 430

Carga: 55 ltrs. de agua

Canastos: En acero inoxidable perforados

Seis (6) en acero inoxidable chicos o Tres (3) grandes

Calefacción: A gas por medio de quemadores del pico del tipo lanza llamas sobre tubos de acero inoxidable sumergidos en el agua con retentores de llama y piloto.

Consumo total: 32.000 Cal/hs

Control: Por medio de un robinete industrial con piloto y válvula de seguridad

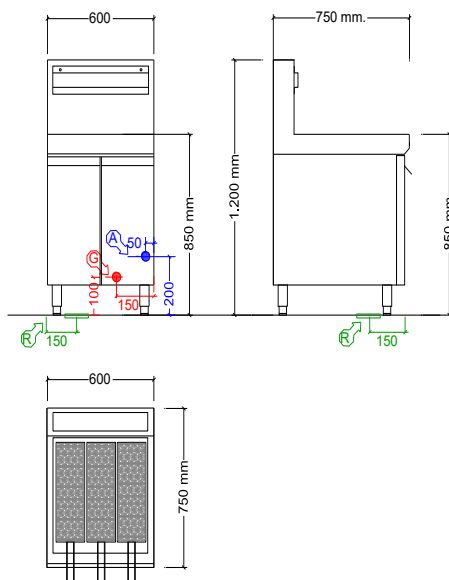
Ubicado dentro del gabinete protegida por la puertas



Descargas: Contara con dos (2) descargas, un drenaje en la batea para el almidón y sobrantes de pastas generada por la cocción, y otra por medio de una válvula en bronce de ½ giro para vaciado de batea ubicada en el inferior de la misma con acceso por dos (2) puertas frontales

Carga de agua: Carga y reposición de agua durante la cocción, por medio de una boca ubicada en el interior de la batea y accionada desde un grifo exterior.

INSTALACION



SALVINOX S.R.L

INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE FABRICANTES E IMPORTADORES BAJO MATRICULA I.G.A N° 2363

Cliente:

Obra:

Ítem: