

**COZEDOR DE MASSAS MODULAR - LINHA E7**

**CARACTERÍSTICAS DE FABRICAÇÃO:**

**COZEDOR DE MASSAS À GAS**

Fabricação total em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, tacho com cantos arredondados.  
Queimadores especiais e acendimento automático com piloto.  
Temperatura até 100°C.  
Válvula de segurança contra falta de chama.  
Regulagem de temperatura através de termostato e solenóide.  
6 cestos para porções e 1 cesto para cozimento.  
Gabinete em aço inoxidável com porta.  
Consumo de gás: 0,75 Kg/h GLP.  
Consumo elétrico: 100W / 220V Mono+terra.  
Com entrada e saída de água e esgoto Ø3/4" nos fundos.  
Pressão de gás: GLP 28 mbar (0,280 Kg/cm<sup>2</sup>)  
Natural 15/20 mbar (0,150/0,200 Kg/cm<sup>2</sup>)  
Dimensões: 360x730x900mm



**CESTOS**

Foto Ilustrativa

**ACESSÓRIOS (OPCIONAIS):**

Rodízios de 5", sendo 2 fixos e 2 giratórios com freio.

Fotos Ilustrativas

ECZG7-18



Tacho c/ 1 cesto p/ cozimento



Tacho capacidade 6 cestos

