



CUECE PASTA 400 MAIGAS

- Cuece Pastas 400 fabricado íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Es un equipo robusto para soportar su uso industrial.
- Posee una puerta abatible con cierre magnético.
- Para la regulación de temperatura posee una perilla metálica robusta que presenta un acabado satinado brillante, además contiene una llave para el llenado, un cuello de cisne.
- El Depósito cuenta con una zona de rebalse para evitar desbordamiento.
- Cuenta con dos quemadores tubulares de acero inoxidable y para la seguridad cuenta con una válvula con termopar y encendido por medio de Chispero eléctrico.
- Está equipada con Válvula de seguridad y Llama Piloto.

CÓDIGO: 6405

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Cuece Pastas](#), [Restaurantes](#)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 6E720 GLP - 6E720N GN
2 Quemadores Tubular Inoxidables
Diámetro Inyectores (1/100):
Quemador: GLP 140
GN 190
Categoría: II 2H3B/P
Tipo: A1
Consumo Térmico: 11.5 Kw
Consumo Nominal GLP (g/h): 838
Consumo Nominal GN (m3/h): 1.06
Presión Gas para GLP: 28 Mbar
Presión Gas para GN: 20 Mbar
Peso: 54 Kg.

Suministro de gas

Entrada Diámetro 1/2 HE
Llave de paso a la Vista



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292

