CZGCP-35

Especificações

COZEDOR DE MASSAS À GÁS MODULAR
*Acendimento Eletrônico

Construído externamente em aço inoxidável;
*Projetado para elevar 14 (quatorze) litros de água de 24,8°C á 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;
Cuba em aço inoxidável volume total 17 litros sem os cestos;
Galeria de queimadores tubulares em aço;
*Segurança contra falta de chama;
*Acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5V;
*Manípulo cromado anatômico;
Válvula para entrada de água e dreno;
*Ladrão para controle de nível de água e saída do amido;
Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;
Gabinete inferior com porta em aço inoxidável;
Pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura.

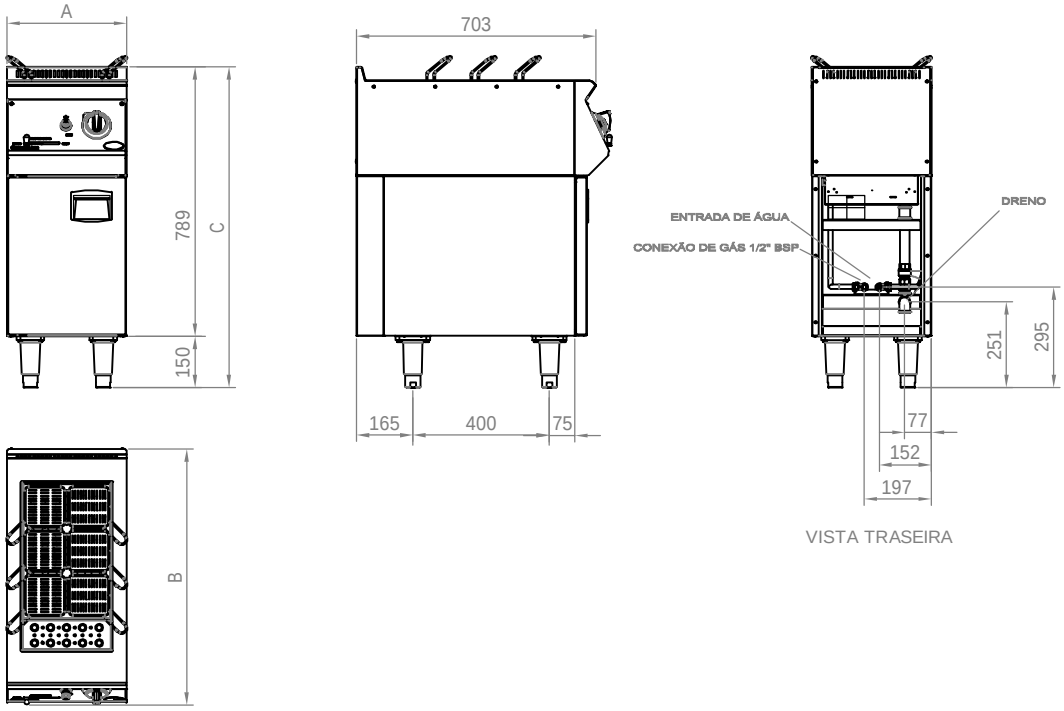
Observações:
*Não precisa de ponto elétrico.
Acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável para cozimento de pequenas porções;
Conjunto de rodízios Ø5" sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos - modelo RODC-5 (opcional).

" * "Novidades da linha.

Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Capacidade (litros)	Queimadores 3,58 kW/h	Potência BTU / kcal/h	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)	Peso Seco
CZGCP-35	350x743x940	17 L	02	24.444 / 6.164	0,536 / 0,654	46 kg

Pressão do gás Requerida: **Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): 285 mmCA**
Gás Natural (GN): 200 mmCA



VISTA TRASEIRA

REV.:02
ABRIL/2018

Todos os direitos reservados.
A Cozil se reserva ao direito de realizar modificações sem prévio aviso.
Proibida a cópia parcial ou total ou reprodução comercial sem autorização de Cozil Equipamentos Industriais Ltda (Inciso I Artigo 29 Lei 9.610/98).