



Especificações

COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO MODULAR



CZECP-35

Construído externamente em aço inoxidável;
Cuba em aço inoxidável com capacidade para 20 litros;
Resistência elétrica de imersão em aço inoxidável;
Válvula para entrada de água e dreno;
Ladrão para controle de nível de água e saída do amido;
Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;
\*Manipulo cromado anatômico com ajuste gradual de temperatura;
Temperatura de trabalho até 98°C;
Painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;
Botão liga/desliga com iluminação LED;
Gabinete inferior com porta em aço inoxidável;
Pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura).

Observações:

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

Table with 7 columns: Modelo, Dimensões (mm) A x B x C, Capacidade (litros), Potência da Resistência (kW), Tensão (V), Consumo Total (kWh), and Peso Seco. It lists models CZECP-35M and CZECP-35T with their respective specifications.

Alimentação elétrica: tensão 220V ou 380V, 60Hz

