

**MEDELINOX**



“NUESTRO PRESENTE, EL FUTURO”

**COCINADOR A GAS**

# COCINADOR A GAS

## DATOS TÉCNICOS:

MODELO	M CCG 0060	M CCG 0120
CAPACIDAD	60 LTS	120 LTS
CONEXIÓN ELÉCTRICA	380 V	380 V
CONEXIÓN AGUA	BSP 1/2"	BSP 1/2"
SALIDA PRODUCTO	DANESA Ø1"	DANESA Ø1"
CONTROLADOR ELECTRONICO	DANFOSS	DANFOSS
SALIDA GASES COMBUSTION	Ø 100 mm	Ø 100 mm
BATIDOR	0.5 HP - 1500 rpm - 380 V	0.5 HP - 1500rpm - 380 V
EMULSIONADOR (opcional)	1 HP - 3000 rpm - 380 V	1 HP - 3000 rpm - 380 V
ALTURA	1400 mm	1400 mm
ANCHO	750 mm	900 mm
PROFUNDIDAD	750 mm	900 mm



## COCINADORES GRAN CAPACIDAD:

- Modelo M CCG 0300
- Modelo M CCG 0500

## FUNCIONAMIENTO

A través de un quemador semi automatizado, regulable en temperatura, se calienta una recámara de agua, la cual será encargada de transmitir el calor al recipiente interior donde se encuentra la mezcla preparada. A través del conjunto de agitación, conformado por un motor normalizado trifásico, un eje y sus respectivas paletas, se mantendrá en movimiento continuo la mezcla para homogeneizar y cocinar la misma correctamente.

## CARACTERÍSTICAS:

- Conexiones de agua correspondientes.
- Quemador semi automático de acuerdo al modelo de equipo.
- Temperatura de cocción regulable electrónicamente.
- Conjunto agitación: motor, eje y paletas.
- Tablero electrónico de mando.
- Construido totalmente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Terminación interior pulido sanitario.
- Terminación exterior esmerilado de origen con vinil.
- OPCIONAL: equipo emulsionador con motor trifásico normalizado.

- **TABLERO HERMÉTICO** fabricado en acero inoxidable AISI 304, con vinilo aislante y cómodo acceso al interior. Posee una inclinación en el plano de mandos para mejor visualización del operario.

- **CUBRE MOTOR** de acero inoxidable AISI 304, brinda seguridad tanto al sistema como al operario.

