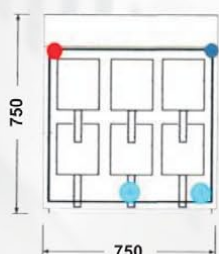
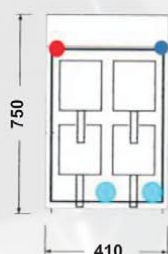
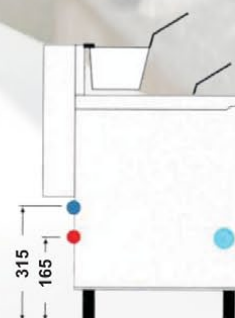
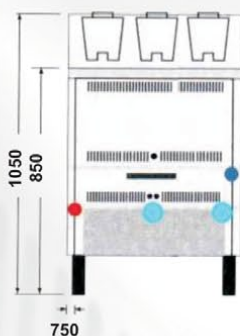
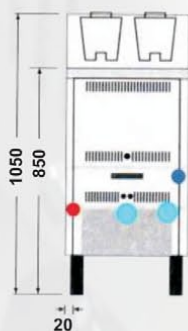


## Coce pastas 27 y 46

Línea Europa XXI

- Construido íntegramente en acero inoxidable de calidad 304.
- Equipado con rejilla interior y 4/6 canastos en acero inoxidable de 160x160x140mm.
- Entrada de agua a demanda y pescante de desbordes para evacuación del exceso de almidón y harina.
- Termostato autogenerado para control de la temperatura y válvula de seguridad.
- Llave esférica de gran caudal para el desagote.
- Capacidad: agua 27 L y 46 L.



Medidas en mm

● GAS (R1/2") ● AGUA (R1/2") ● DESAGÜE (R1")

GAS NATURAL			GAS ENVASADO		
POTENCIA		CONSUMO	POTENCIA		CONSUMO
Cal/h	Kw/h	M <sup>3</sup> /h	Cal/h	Kw/h	Kg/h
20000	23,26	2,47	11040	12,84	1,00
30000	34,88	3,70	16560	19,26	1,51