



## MGC911

Ref. 1187.220.002

### Cozedor de pasta a gás monobloco 40 + 40 | MGC911

Superfície de cozedura estampada em aço inox AISI 304 com 2mm de espessura.

Estrutura passante em aço inox com acabamento Scotch-Brite.

Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.

Fácil acesso frontal a todos componentes funcionais.

Cuba de grande dimensão em aço inox AISI 316 com grelha para drenagem do cesto e dispositivo para a recolha do amido.

Válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva e chama/piloto lateral. Ignição automática com isqueiro.

Equipado com termostato de segurança que impede que a cuba fique sem água.

#### Características Técnicas

Dimensões (LPH)	1125x1100x850 mm
Potência	28 kW
Consumo metano (G20)	2.96 m3/h
Consumo GPL (G30/31)	2206 / 2174 g/h
Peso	170 kg