

CC24G

Cuarto de crecimiento a gas para 24 latas

- Capacidad para 24 latas de panadería de 45 x 66 Cm.
- Construcción en acero inoxidable.
- Puertas de corredera en acero inoxidable con vidrio panorámico.
- Sistema de calefacción a gas propano, natural ó electricidad.
- Quemador de alto poder para 28.000 B.T.U.S.
- Montado sobre ruedas escualizables.



Tanque inferior de fácil llenado con tapa perforada que permite una ágil evaporación de agua.



Guías elaboradas en acero inoxidable con el espacio necesario para la separación de las bandejas.



Práctico registro para el paso de agua, el cual permite administrar la cantidad deseada en el llenado del tanque.



Piloto frontal de encendido y válvula de gas que controla la cantidad de llama que sale del quemador.

CC24G

Cuarto de crecimiento a gas para 24 latas

FICHA TÉCNICA

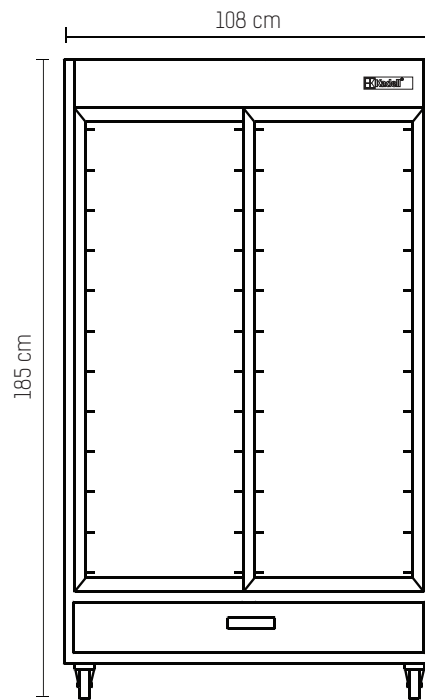
Frente	108 cm
Fondo	75 cm
Altura	185 cm
Peso aproximado	214 Kg
Consumo de gas	15.000 BTU/h

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

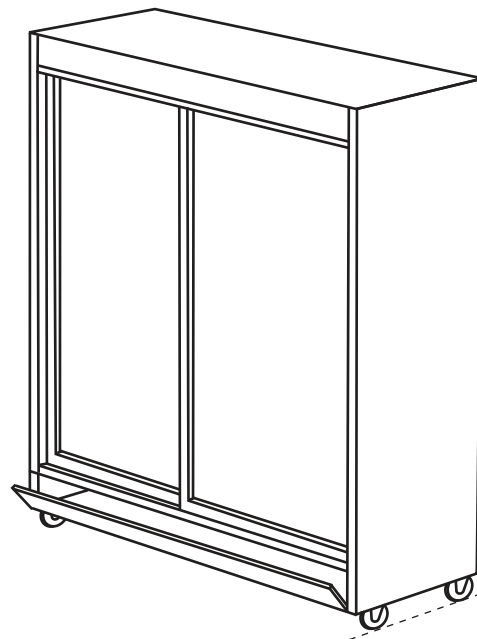
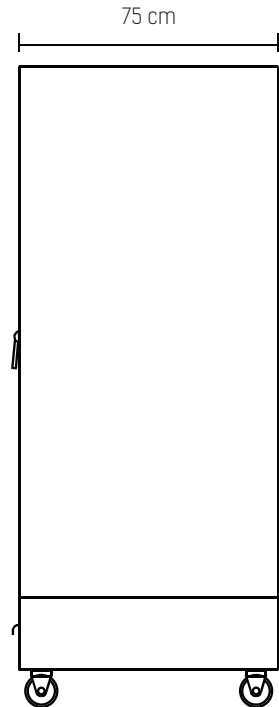
REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

- Superficie plana con suficiente circulación de aire.
- Acometida de gas natural: Diámetro 3/4" Presión 11" WC (½ PSI).
- Gas propano: Diámetro 1" Presión 13" WC (½ PSI).
- Acometida de agua con tubería metálica de ½" con registro.

Vista frontal



Vista lateral



Detalle instalaciones

- (A) Agua
- (G) Acometida de gas

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto.