

COCEDOR DE PASTA A GAS

AMX-9MG010-LPG Serie 900 Plus

AMIRINOX

Cocedor de Pastas Industrial a Gas en Acero Inoxidable AMIRINOX El cocedor de pastas industrial está fabricado en acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión e higiene, óptima en cocinas profesionales. Diseñado para un uso intensivo en restaurantes, hoteles y servicios de catering, este equipo ofrece un rendimiento confiable y eficiente.

El sistema de control de temperatura preciso y el drenaje integrado facilitan la operación diaria y el vaciado de agua de manera segura y rápida. Además, sus componentes ergonómicos y su diseño robusto permiten un uso con un mínimo de mantenimiento.

Su funcionamiento a gas proporciona un rápido calentamiento del agua, reduciendo los tiempos de cocción y optimizando la productividad en horas de mayor demanda. Cuenta con cuba profunda dividido en 6 cestas perforadas, ideales para la cocción uniforme de pastas largas, cortas o rellenas, así como vegetales u otros alimentos.

En resumen, el cocedor de pastas **AMX-9MG010-LPG SERIE 900 Plus** es una excelente inversión para cocinas profesionales que requieren rapidez y volumen sin sacrificar la seguridad ni la higiene.

Ventajas:

Cubas profundas con cestas extraíbles para distintos tipos de pastas

Controles ergonómicos de fácil manejo

Válvula de drenaje integrada para vaciado seguro y práctico

Diseño robusto para uso intensivo

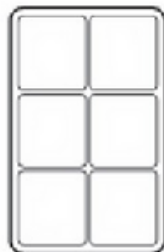
Funcionamiento a gas natural o LP

Grifo de llenado de agua

Consumo de GAS

Gas Natural (NG) :1.09 m3/h

Gas Propano (LPG) :0.77 kg/h



= 6

850mm.



900mm.

900mm.

AMIRINOX

Modelo	Dimensiones	Peso	Area M2	Alimentación	Capacidad L.
AMX-9MG010-LPG	400x900x850	46 KG	0.30	GAS	38



AMIRINOX



COCEDOR DE PASTA A GAS

AMX-9MG010-LPG Serie 900 Plus

