RODRIAÇO

Cozinhas Profissionais

CALDEIRÃO PROFISSIONAL

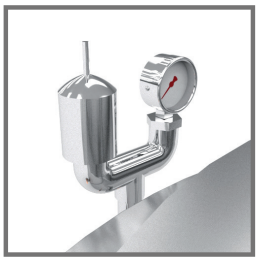
CALDEIRÃO PROFISSIONAL

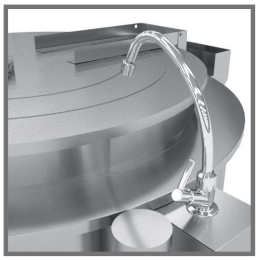
Os Caldeirões Rodriaço ideais para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais foram especialmente projetados para garantir conforto, qualidade, economia e alto desempenho para sua cozinha industrial.

Além disso a construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, válvulas de segurança e reguladores de pressão garantem ao operador, segurança no manuseio e a certeza que opera um equipamento de alta durabilidade.

CARACTERÍSTICAS

- Construida em Aço inoxidável (parte em contato com as chamas em aço Carbono)
- Entrada de água na câmara de aquecimento interna através de torneira giratória de latão com acabamento cromado
- Registro de escoamento do reservatório de cozimento de 1 1/4" em inox
- Registro de drenagem da camisa e saída de ar da camisa se 1/2" em inox
- Conjunto de segurança composto de valvula de segurança V 171 com termopar e manômetro
- Câmara de vapor isolada com lã de rocha
- Equipamento com sapatas reguláveis, para nivelamento no local instalado
- Tampa americana ou autoclavada





MODELO	CODIGO	DIÂMETRO (MM)	VOLUME (L)	ALIMENTAÇÃO	ALIMENTAÇÃO
GÁS	CVG-100	ø 1000	100	GN / GLP	
	CVG-200	ø 1300	200	GN / GLP	
	CVG-300	ø 1500	300	GN / GLP	
	CVG-500	ø 1700	500	GN / GLP	
ELÉTRICO	CVE-100	ø 1000	100	220 / 380V Trifásico	9 kw
	CVE-200	ø 1300	200	220 / 380V Trifásico	13.5 kw
	CVE-300	ø 1500	300	220 / 380V Trifásico	15 kw
	CVE-500	ø 1700	500	220 / 380V Trifásico	22,5 kw
VAPOR	CVV-100	ø 1000	100	Vapor de uma caldeira	
	CVV-200	ø 1300	200	Vapor de uma caldeira	
	CVV-300	ø 1500	300	Vapor de uma caldeira	
	CVV-500	ø 1700	500	Vapor de uma caldeira	

Rodriaço Cozinhas Profissionais
Al. Nossa Senhora do Sagrado Coração, 823
Pinheirinho - 81870-010 Curitiba/PR
(41) 3071-9053
www.rodriaco.com.br

(41) 8711-9665
@rodriacocozinhas
Rodriaco Cozinhas Profissionais

RODRIAÇO
Cozinhas Profissionais