

MAQUINAS COTUFERAS COMERCIALES

Modelos COT-06Z y COT-12Z

Capacidad Olla - 6 Oz y 12 Oz

Máquina comercial para la preparación de cotufas. La máquina para preparación de cotufas cuenta con un motor de 110V para el movimiento de la escobilla superior, puertas en acrílico, ollas en capacidad de 6 y 12 onzas, estructura de perfiles en aluminio y vidrio, cables con protección térmica, switch térmico de 200°C en la olla y 60°C en la rejilla inferior de la máquina (para mantener las cotufas a temperatura estable después de la cocción), switches independientes para resistencia inferior y superior. Potencia de 1.100W en máquinas de 6 Oz y 1.300W en máquinas de 12 Oz. Controles para resistencias y escobilla de mezclador y bandeja colectora de granos.

Modelo	Capacidad Olla	Potencia	Resistencia Olla	Resistencia Inferior	Luz Interna	Peso Bruto	Energía	Dimensiones Ancho x Prof. x Alto
COT-06Z	6 Oz.	1.100 W	200°C	60°C	SI	43 Kg.	110V/60Hz	50 x 36 x 65 cm
COT-12Z	12 Oz.	1.300 W	200°C	60°C	SI	45 Kg.	110V/60Hz	50 x 41 x 79 cm



Avenida O' Higgins, Residencias Arboleda, Local Nº 1 – Nivel P.B. – Urb. Montalbán 1 – Caracas 1020
Telf.: (0212) 442.88.87 / 442.69.55 / 443.79.81

www.gastronomica.com.ve - ventas@gastronomica.com.ve