

# Línea Gastronomía



[www.citalisa.com](http://www.citalisa.com)



# Freidora SC 30

*Segura fuerte y eficiente, equipo diseñado para trabajo pesado en todo tipo de frituras con larga vida útil por su fuerte estructura y material de construcción.*

<b>Marca:</b>	CITALSA
<b>Referencia:</b>	SC-30
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Potencia:</b>	90.000 BTU/Hora.
<b>Peso:</b>	56 Kg.
<b>Capacidad:</b>	2 Canastillas, 27 litros de aceite.
<b>Función:</b>	La freidora SC-30 esta diseñada para realizar procesos de frituras de alimentos que se preparen en temperaturas desde 200° hasta 400° F. (93°C - 204°C)
<b>Descripción:</b>	Estructura construida en acero inoxidable, cuenta con un tanque con capacidad para 27 litros de aceite. Posee un sistema de transferencia térmica diseñado especialmente para optimizar el calor generado por los quemadores y brindar mayores niveles de eficiencia que se ven reflejados en ahorros de combustible. El sistema esta comandado por un termostato que permite graduar la temperatura de 200° a 400° F, la energía eléctrica que utiliza el sistema es generada por medio de una

termopila por lo que no requiere conexión eléctrica. Posee un sistema de seguridad compuesto por un sensor que corta el paso de gas en caso de detectar temperaturas superiores a 450° F (232°C) y así evitar que se queme el aceite en caso de fallar el termostato.

**Características:** Construido en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia.

Sistema de funcionamiento autónomo gracias a la implementación de una termopila.

Sistema de seguridad para evitar posibles quemas en el aceite.



○ Freidora SC 30 CI TALSA

# Freidora

## SC 30

- Ventajas:**
- Posee válvula robertshaw de seguridad americana.
  - Estructura y construcción robusta para mayor vida útil y trabajo pesado.
  - Fácil acceso para mantenimiento.
  - Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo y el sistema de gas.
  - Espaldar con mínimo calentamiento, para evitar accidentes.

**Dimensiones:** Ancho: 420 mm  
Largo: 700 mm  
Alto: 1130 mm

**Requerimientos:** Suministro de gas (Natural o propano)  
**GN:** 18 a 25 M bar.  
**GNP:** 28 a 30 M bar.

**Nota:** Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



# Estufa SCE 4

Trabajo a nivel industrial con alta eficiencia en cocción y frituras.

<b>Marca:</b>	Ci talsa
<b>Referencia:</b>	SCE 4
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo aisi 304 acabado acero pulido.

**Función:** La estufa SCE 4 es un equipo diseñado para el trabajo a nivel industrial. Utilizada en procesos de cocción y fritura de alimentos que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo en continuo durante largas jornadas.

**Descripción:** Estufa de 4 puestos con quemadores independientes de alta potencia, posee parrillas porcelanizadas que resisten ollas de hasta 50 litros cada una. Soportada sobre una estructura rígida construida en acero inoxidable 304, la cual posee un entrepaño en la parte inferior que sirve para almacenar insumos para la cocina. Las patas de la base poseen tornillos niveladores que sirven para instalación en pisos que no estén correctamente nivelados.

**Características:** Construido en acero inoxidable aisi 304 calidad alimenticia.

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

Patas con niveladores.

Base con entrepaño para almacenamiento de insumos.

- Ventajas:**
- Facilidad para efectuar labores de limpieza y mantenimiento.
  - Alta eficiencia en quemadores y posibilidad para regular potencia de los mismos.

**Dimensiones**

**Ancho:** 860 mm.  
**Largo:** 1035 mm.  
**Alto:** 880 mm.

**Requerimientos:** Suministro de gas 27-30 mbar para glp y 18-23 para gn.

Utilice una manguera de 1/2" para gas con racores macho de 3/4" NPT.

**Consumo:**

**GN:** 3.15 m3/h.  
**GLP:** 1.22 m3/h.

**Nota:** Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



○ Estufa CSE 4 CI TALSALSA

Línea Gastronomía

# Plancha SCP 85

*Equipo diseñado para trabajo pesado, de alto rendimiento en procesos continuos de cocción de carne.*

<b>Marca:</b>	Citalsa
<b>Referencia:</b>	SCP 85
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo aisi 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Función:</b>	La plancha scp-85 es un equipo diseñado para trabajo pesado en procesos continuos de coccion de carnes.

**Descripción:** Plancha de 85 x 85 cm. Con controles independientes a cada lado para manejar dos niveles de fuego. El equipo cuenta con pilotos de ignición dobles en cada par de quemadores, los cuales se encargan de realizar el encendido de los quemadores. La perilla cuenta con tres posiciones, encendido, apagado y modo de piloto. Cuenta con una termopila como medida de seguridad la cual se encarga de realizar cierre del paso de gas desde la válvula en caso de detectar la ausencia de llama en los quemadores. Soportada sobre una estructura rígida construida en acero inoxidable la cual posee un entrepaño en la parte inferior que sirve para almacenar insumos para la cocina.

Las patas de la base poseen tornillos niveladores que sirven para instalación en pisos que no estén correctamente nivelados.

**Características:** Construida en acero inoxidable aisi 304 calidad alimenticia.

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

Patas con niveladores.

Base con entrepaño para almacenamiento de insumos.

Implementación de piloto para encendido de quemadores.

Termopila para evitar intoxicaciones con gas.



○ Plancha SCP 85 CI TALSALSA

# Plancha

## SCP 85

- Ventajas:**
- Fácil acceso a partes para mantenimiento de partes.
  - Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo y el sistema de gas.

**Dimensiones:**

**Ancho:** 860 mm.  
**Largo:** 1035 mm.  
**Alto:** 880 mm.

**Requerimientos:** Suministro de gas 27-30 mbar para glp y 18-23 para gn.

Utilice una manguera de 1/2" para gas con racores macho de 3/4" x 1/2" npt.

**Consumo:**

**Gn:** 1.5 m3/h.  
**Glp:** 0.6 m3/h.

**Nota:** Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



# Parrilla SCA 85

*Equipo diseñado para trabajo pesado en procesos continuos de asado de carne.*

<b>Marca:</b>	Ci talsa
<b>Referencia:</b>	Sca 85
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Función:</b>	La parrilla SCA 85 es un equipo diseñado para trabajo pesado en procesos continuos de asado de carnes.

**Descripción:** Parrilla de 85 x 85 cm. Cuenta con controles independientes a cada lado para manejar dos niveles de fuego.

El equipo posee pilotos de ignición dobles en cada sistema de quemadores, los cuales se encargan de realizar el encendido.

La perilla cuenta con tres posiciones, encendido, apagado y modo de piloto.

Cuenta con una termopila como medida de seguridad la cual se encarga de realizar cierre del paso de gas desde la válvula en caso de detectar la ausencia de llama en los quemadores.

Soportada sobre una estructura rígida construida en acero inoxidable la cual posee un entrepaño en la parte inferior que sirve para almacenar insumos para la cocina.

Las patas de la base poseen tornillos niveladores que sirven para instalación en pisos que no estén correctamente nivelados.

**Características:** Construida en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia. Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado. Patas con niveladores. Base con entrepaño para almacenamiento de insumos. Implementación de piloto para encendido de quemadores. Termopila para evitar intoxicaciones con gas.



○ Parrilla SCA 85 CI TALSA

# Parrilla

## SCA 85

- Ventajas:**
- Fácil acceso a los sistemas para realizar las labores de mantenimiento.
  - Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo y el sistema de gas.
- Dimensiones:** 860 x 1035 x 880 mm (A x L x H).
- Requerimientos:**
1. Suministro de gas 27-30 mbar para GLP y 18-23 para GN.
  2. Utilice una manguera de 1/2" para gas con racores macho de 3/4" x 1/2" NPT.
- Consumo:**
- GN:** 2.25 m3/h.  
**GLP:** 0.9 m3/h.

**Nota:** Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



## Sistemas de Extracción

*Extrae y expulsa al exterior todo tipo de partículas y olores, con un diseño practico y ajustado a sus necesidades.*

**Marca:** CITALSA

**Procedencia:** COLOMBIA

**Materiales:** **Campana:** En acero inoxidable 304.

**Ductos:** Acero galvanizado en el calibre requerido por el cliente.

**Extractor:** En aluminio.

**Características:** Campana extractora cuadrada, diseñada para la captación de sustancias volátiles como humos, olores y vapores en todo tipo de cocinas industriales, para restaurantes, casinos, hoteles, clubes, etc.

Cajón en lámina de ACERO INOXIDABLE 304 calibre 20. Provista de perfiles longitudinales como portafiltros y canales recolectores de grasas. Filtros tipo persiana, Para retención de Grasas e impurezas.

Extractor tipo hongo o centrífugos desarrollados para extraer y expulsar al exterior todo tipo de partículas y olores captados a través de la campana y conductos.

Construidos bajo normas AMCA y verificados bajo pruebas AMCA211 y 311 que garantizan una operación silenciosa.

Con rodamientos específicamente para aplicaciones del manejo del aire, de construcción hermética, con canal de drenaje para ubicar agua, grasas y residuos en un mismo punto (en modelos de techo) y rueda balanceada estática y dinámicamente entre otros.

Con un funcionamiento de hasta 5 pulgadas c.a y 30.000 CFM

Sistema de ductos en acero galvanizado en el calibre requerido por el cliente con uniones TDC (dobladas y formadas con el mismo material del ducto para mejor hermeticidad) y fabricados bajo la norma SMACNA 2006 de acuerdo con la HBAC que establecen las condiciones de presión y caudal en todos los sistemas de ventilación.



○ Campana de Extracción y Ductos CITALSA

## Sistemas de Extracción

### Requerimientos de Instalación:

Planos de planta y en corte transversal con la posible ubicación de la campana y el extractor dentro de la edificación.

Listado de los equipos, con sus respectivas medidas, que van a estar situados bajo la campana para el cálculo del ventilador.

Tipo de campana a utilizar: tipo isla o pared.

Instalaciones a cero metros. El cliente se debe encargar de todo lo relacionado con obras civiles, perforaciones de techos y paredes y su posterior sello, reformas estructurales o lo que se pueda necesitar para la instalación del sistema.

Instalaciones a 220V trifásicas para extractores que sobre pasen 1hp de potencia.

Puntos de anclaje firmes en el exterior de las edificaciones para el montaje de los extractores.

En caso de licitación pública, anexo de la parte correspondiente del pliego.

**Nota:** Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



# Sistemas de Extracción



○ Extractor Centrifugo CI Talsa



○ Extractor Tipo Hongo CI Talsa





**Medellín:** Carrera 50 GG No. 12 sur 07, Tel: (57)(4) 285 44 00

**Bogotá:** Avenida 68 No.8 05 Esquina, Tel: (57)(1) 406 80 00

**Cali:** Carrera 1 No. 45A - 71, Tel: (57)(2) 431 30 30

**Bucaramanga:** Carrera 23 No. 21- 30 San Francisco

**Barranquilla:** Calle 84 No.52 - 53, Tel: (57)(5) 373 69 73

**Pereira:** Carrera 16 No.15- 42 Dos Quebradas Risaralda, Tel: (57)(6) 330 66 90

**Cúcuta:** Central Mayorista La Nueva Sexta, Bodega 37 Modulo 1, Tel: (57)(7) 587 51 18

**Pasto:** Cel: 317 647 61 97