

# Cocina Mixta SC2AB 65

*Equipo diseñado para trabajo a nivel industrial en calentamiento y asado de alimentos.*

<b>Marca:</b>	CITALSA
<b>Referencia:</b>	SC2AB-65
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Función:</b>	la cocina mixta sc2ab-65 es un equipo diseñado para el trabajo a nivel industrial.

utilizada en procesos de calentamiento y asado de alimentos, que requieran de un alto grado de eficiencia térmica para el trabajo continuo y durante largas jornadas.

**Descripción:** cocina mixta conformada por un baño maría, al centro y dos parrillas en los extremos. tanto el baño maría como las dos parrillas cuentan con de a dos quemadores los cuales poseen pilotos independientes que se encargan de realizar el encendido de los mismos. 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.

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

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

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

**Dimensiones** 790 x 979 x 929 mm (A x L x H).  
Peso sin base 103 Kg.  
Peso con base 128 Kg.



○ Cocina Mixta SC2AB 65 CI TALSA

## Cocina Mixta SC2AB 65

**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:** 1.9 m3/h.  
**GLP:** 0.7 m3/h.

**Opcional:** 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.

**Combinaciones:** Con el fin de ofrecer una solución más amplia a las diferentes necesidades que se presentan en las cocinas más exigentes, este equipo se ofrece en diferentes combinaciones con otros módulos.

**SCA-65** (Parrilla completa)  
**SCPA-65** (Plancha y parrilla)  
**SCP AE-65** (Plancha, Parrilla y Estufa)

Para una descripción mas detallada de estos equipos dirijase al Brochure "Equipos de gastronomía C.I. Talsa."

### Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70046136	Valvula termostato con piloto	1
70046140	Perilla para valvula	1

	Referencia
Kit	09430064



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