

Cocina Mixta

SCBA 85

Alta eficiencia en quemadores y posibilidad para regular potencia de los mismos.

Marca:	CITALSA
Referencia:	SCBA-85
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
Acabado:	Acero pulido.
Función:	La cocina mixta SCBA-85 es un equipo diseñado para el trabajo a nivel industrial.

Descripción:

Parrilla tipo broiler sin carbón ni piedra volcánica de 420 x 852 mm (A x L). Con canales dispuestos de forma que la grasa y los jugos generados durante el proceso de asado de las carnes no lleguen a los quemadores y se evaporen devolviendo el sabor característico de este tipo de asado.

Baño maría de 420 x 852 mm (A x L), capacidad para 4 azafates de 1/3.

Ambos equipos cuentan con pilotos de ignición dobles los cuales se encarga de realizar el encendido de los quemadores. La perilla cuenta con tres posiciones: Encendido, apagado y modo de piloto.

Los quemadores cuentan 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: Estructura en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia.

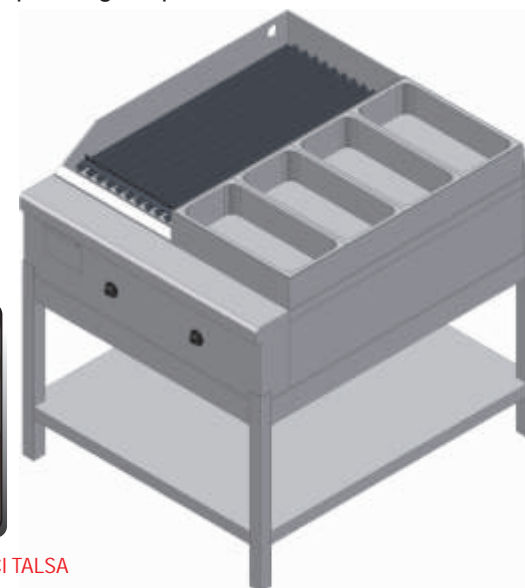
Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

Ventajas:

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



○ Cocina Mixta SCBA 85 CITALSA



Línea Gastronomía

Cocina Mixta

SCBA 85

Dimensiones: 850 x 1035 x 880 mm (A x L x H).
Peso sin base: 84 Kg.
Peso con base: 104 Kg.

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:** 2.25 m³/h.
GLP: 0.9 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-85 (Parrilla completa)
SCPA-85 (Plancha y parrilla)
SCBE-85 (Baño maría y estufa)
SCPB-85 (Plancha y baño maría)
SCAE-85 (Parrilla y estufa).

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

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



Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70046136	Válvula Termóstato	1
12430132	Inyector de gas	1
70046177	Termopila	1

	Referencia
Kit	09430064