

# Cocina Mixta

## SCP2E 65

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

<b>Marca:</b>	CITALSA
<b>Referencia:</b>	SCP2E-65
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Función:</b>	La cocina mixta SCP2E-65 es un equipo diseñado para el trabajo a nivel industrial.

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

**Descripción:** Cocina mixta conformada por dos estufas de 2 puestos con quemadores independientes de alta potencia, posee parrillas porcelanizadas que resisten ollas de hasta 50 litros cada una.

Plancha lisa con un área de trabajo de 325 X 790 mm (A x L) con canal de recolección de fluidos.

Cuenta con un piloto de ignición doble el cual se encarga de realizar el encendido de los quemadores.

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

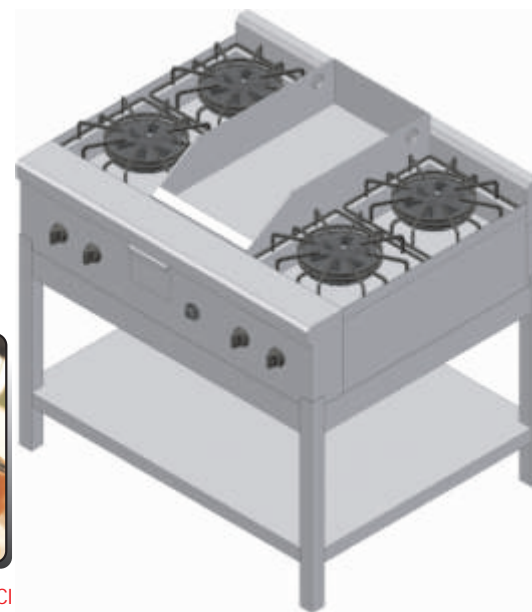
Cuenta con una termopila como medida de seguridad la cual se encarga de realizar cierre del paso de gas desde la válvula en caso de detectar la ausencia de llama en los quemadores.

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

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.



Cocina Mixta SCBE 85 CI



Línea Gastronomía

# Cocina Mixta

## SCP2E 65

**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:** 105 Kg.  
**Peso con base:** 130 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:** 2.57 m3/h.  
**GLP:** 0.97 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:

**SCP-65** (Parrilla completa)  
**SCE-65** (Estufa completa)  
**SCPA-65** (Plancha y parrilla)  
**SCPE-65** (Plancha y estufa)  
**SCPAE-65** (Plancha, parrilla y estufa).

Para una descripción mas 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
70046134	Válvula de gas de 1/8	1

	Referencia
Kit	09430074