

# Parrilla SCA-40

Fácil acceso a los sistemas para realizar las labores de mantenimiento.

<b>Marca:</b>	CITALISA
<b>Referencia:</b>	SCA-40
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.
<b>Acabado:</b>	Acero pulido.
<b>Función:</b>	La parrilla SCA-40 es un equipo diseñado para trabajo pesado en procesos continuos de asado de carnes.

**Descripción:** Parrilla tipo broiler sin carbón ni piedra volcánica de 400 X 750 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.

El equipo posee piloto de ignición doble en el sistema de quemadores, el cual 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.

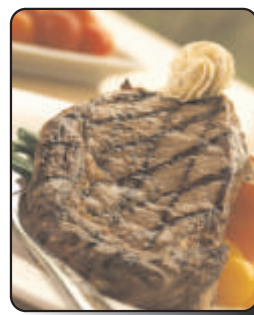
**Características:** Estructura en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia.

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

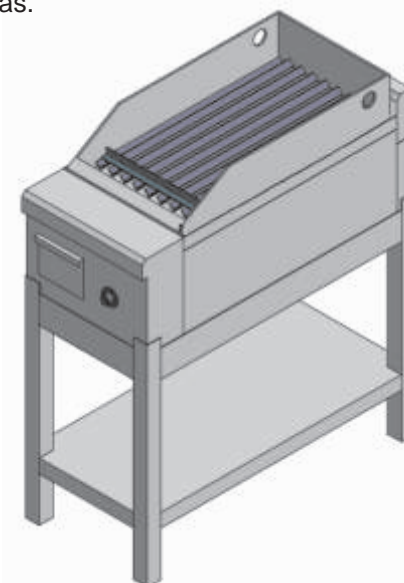
Implementación de piloto para encendido de quemadores.

Termopila para evitar intoxicaciones con gas.

- 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.



○ Estufa SCA 40 CITALISA



Línea Gastronomía

# Parrilla

## SCA-40

**Dimensiones:** 400x750x245mm (A x L x H).  
**Peso sin base:** 32 Kg.  
**Peso con base:** 44 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" x 1/2" NPT.

**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.



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

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

### Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
70040009	Válvula termostato	2
12430132	Inyector de gas	1
70046177	Termopila	1

	Referencia
Kit	09430071