

# Parrilla SCA 85

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

<b>Marca:</b>	CITALSA
<b>Referencia:</b>	SCA-85
<b>Procedencia:</b>	Colombia
<b>Materiales:</b>	Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304 A.
<b>Cabado:</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.

**Características:** Construida 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.



○ Parrilla SCA 85 CI TALSA

# Parrilla SCA 85

**Dimensiones:** 850 x 1035 x 880 mm (A x L x H).

Peso sin base 76.5 Kg.

Peso con base 96.5 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.

**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:  
**SCPA-85** (Plancha y parrilla)  
**SCAE-85** (Parrilla y estufa)  
**SCBA-85** (Baño maría y Parrilla)

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

## Kit Repuestos

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

	Referencia
Kit	09430071



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