

# Plancha SCP 85-M

*Diseñado para trabajo pesado, fácil acceso a partes para mantenimiento.*

**Marca:** CITALSA

**Referencia:** SCP-85M

**Procedencia:** Colombia

**Materiales:** Estructura 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.

**Acabado:** Acero pulido.

**Función:** La plancha SCP-85M es un equipo diseñado para trabajo pesado en procesos continuos de asado de carnes.

**Descripción:** Plancha de 45 x 85 cm. con control para manejar dos niveles de fuego.

El equipo cuenta con un piloto de ignición doble en el sistema de quemadores, 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:** Construida en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia.

Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado.

Patas con niveladores.

Implementación de piloto para encendido de quemadores.

Termopila para evitar intoxicaciones con gas.

**Ventajas:**

- Fácil acceso a partes para mantenimiento de partes.

- Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo y el sistema de gas.



○ Plancha SCP 85-M CI Talsa

# Plancha

## SCP 85-M

**Dimensiones:** 430 x 1111 x 929 mm (A x L x H).

**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:** 1.13 m3/h.  
**GLP:** 0.45 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.  
SCPE-85 (Plancha y estufa)  
SCPA-85 (Plancha y parrilla)  
SCPB-85 (Plancha y baño maría).

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
70040009	Válvula Termóstato	2
12430132	Inyector de Gas.	1
70046177	Termopila	1

	Referencia
Kit	09430064

