

Plancha SCP 85

Equipo diseñado para trabajo pesado, de alto rendimiento en procesos continuos de cocción de carne.

Marca: CITALSA

Referencia: SCP-85

Procedencia: Colombia

Materiales: Construido 100% en acero inoxidable tipo AISI 304.

Acabado: Acero pulido.

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

Descripción: Plancha de 85 x 85 cm. con controles independientes a cada lado para manejar dos niveles de fuego.

El equipo cuenta con pilotos de ignición dobles en cada par de quemadores, los cuales se encargan 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 CITALSA



Plancha SCP 85

Dimensiones: 850 x 1035 x 880 mm (A x L x H)
Peso sin base 113 Kg.
Peso con base 133 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.
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 termostato	2
12430132	Inyector de gas	1
70046177	Empaque tapa	1

	Referencia
Kit	09430074

