



# MARMITA A GAS

DE VOLTEO

15.1

Empresa Certificada ISO 9001 : 2015

## DESCRIPCIÓN

MARMITA A GAS DE VOLTEO MARCA INTER\* modelo MGV \_\_\_\_, para trabajar con gas \_\_\_\_ (LP ó NATURAL), de tipo hemisférico con 2/3 de chaqueta de vapor, la marmita construida de acero inoxidable AISI-304, con acabado sanitario, diseñada para trabajar a una presión máxima de 2.1 kg/cm<sup>2</sup>.

Base tubular de acero inoxidable con bridas para nivelar y fijar al piso; mecanismo de volteo corona sinfín con caja y chumaceras de aluminio.

Lleva disco reflector para mayor eficiencia y protección de pisos. Se incluye válvula de paso de gas y filtro en línea de alimentación de gas.

Quemadores controlados por termostato variable e instrumentación de seguridad, incluye sistema ahorrador de gas con autoencendido electrónico.



| MODELO | CAPACIDAD ÚTIL (LITROS) | CAPACIDAD TOTAL APROX. (LITROS) |
|--------|-------------------------|---------------------------------|
| MGV-5  | 20                      | 25<br>(VOLTEO MEDIANTE PALANCA) |
| MGV-12 | 45                      | 50                              |
| MGV-16 | 60                      | 74                              |
| MGV-20 | 80                      | 95                              |
| MGV-30 | 110                     | 120                             |
| MGV-40 | 150                     | 165                             |
| MGV-60 | 225                     | 240                             |
| MGV-80 | 300                     | 325                             |

LOS MEJORES EQUIPOS  
EN  
ACERO INOXIDABLE

*50 años Produciendo Calidad*

TAMBIÉN OFRECEMOS:



SAI GLOBAL  
ISO 9001  
Quality



SARTÉN A GAS



MARMITA ELÉCTRICA



TRANSPORTADOR DE  
TABLILLAS

**INTERTECNICA, S.A. de C.V.**  
manufacturas mecánicas



## ESPECIFICACIONES GENERALES

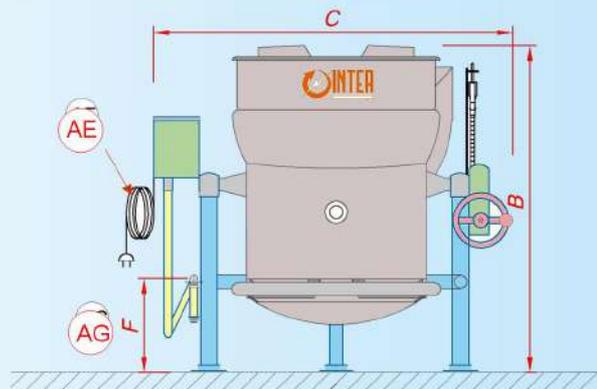
### CONSTRUCCIÓN:

fabricada en acero inoxidable AISI-304. En la parte inferior lleva una caldereta donde se produce vapor, el cual es el medio de calefacción. Base tubular de acero inoxidable. En la parte posterior lleva una chimenea para salida de gases quemados. El mecanismo de volteo es a base de sector y sinfin, montado sobre baleros axiales y radiales para permitir una operación suave. La caja de controles, es de acero inoxidable.

**ACABADO:** sanitario en todas las partes en contacto con el producto y en todas las partes de acero inoxidable visibles.

**CONTROLES E INSTRUMENTOS:** el equipo lleva válvula de seguridad de gas, válvula de seguridad para vapor, interruptor eléctrico de presión para vapor, interruptor eléctrico de bajo nivel de agua, termostato para controlar la temperatura, luz piloto y luz indicadora debajo nivel de agua, mirilla de vidrio para observar si el aparato tiene la cantidad correcta de agua, manovacuómetro para medir el grado de presión o vacío en la chaqueta, válvula de paso de gas y filtro.

Los quemadores se apagan cuando la marmita está siendo volteada.

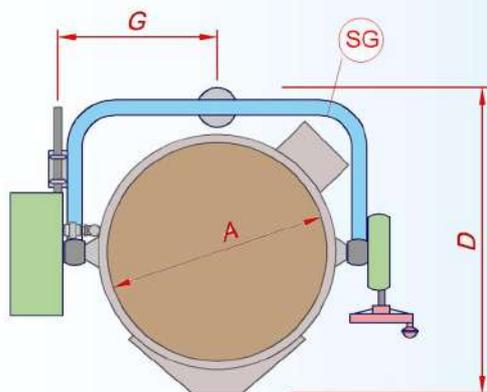


### SERVICIOS REQUERIDOS:

- AE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA** - 120 V, 1 F, 60 Hz, (proporcionar un contacto para 15 Amperes máximo).
- SG SALIDA DE GASES QUEMADOS** - Colocar marmita en un lugar tal que los gases quemados salgan con facilidad a la atmósfera. Es recomendable instalarla debajo de una campana de extracción.
- AP ALIMENTACIÓN AGUA POTABLE:** (Sólo en el caso de solicitar el equipo con manguera rociadora). 13 mm (1/2") para limpieza del equipo y llenado del recipiente, a una presión máxima de 2 kg/cm<sup>2</sup>.
- AG ALIMENTACIÓN DE GAS** - Diámetro de tubería de alimentación de gas (ver tabla).

### \*OPCIONES CON CARGO EXTRA:

- Tapa con mecanismo de resorte.
- Manguera rociadora para llenado y limpieza.
- Canastilla de acero inoxidable.
- Regulador para gas.
- Control interactivo (controla la temperatura, el tiempo de cocimiento y tiene la capacidad de programar y guardar recetas).
- Manguera para llenado ó
- Ensamble de manguera, cuello de ganso y regadera, de alto flujo de agua para llenado.



| MODELO | CONSUMO DE GAS |        | A   | B    | C    | D    | E   | F   | G   | H    | AG             |
|--------|----------------|--------|-----|------|------|------|-----|-----|-----|------|----------------|
|        | KILOJOULES     | BTU    |     |      |      |      |     |     |     |      |                |
| MGV-12 | 52750          | 50000  | 484 | 1040 | 1070 | 800  | 650 | 330 | 400 | 1500 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-16 | 79129          | 75000  | 550 | 1040 | 1240 | 1050 | 670 | 330 | 428 | 1550 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-20 | 79129          | 75000  | 600 | 1080 | 1250 | 1110 | 680 | 340 | 460 | 1550 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-30 | 79129          | 75000  | 660 | 1100 | 1200 | 1120 | 690 | 340 | 468 | 1600 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-40 | 89679          | 85000  | 712 | 1150 | 1320 | 1120 | 700 | 340 | 500 | 1720 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-60 | 100230         | 95000  | 812 | 1295 | 1410 | 1140 | 750 | 420 | 560 | 1760 | 12.7 mm (1/2") |
| MGV-80 | 111835         | 106000 | 914 | 1350 | 1490 | 1190 | 840 | 420 | 610 | 1960 | 19 mm (3/4")   |

Dimensiones en milímetros

Nos reservamos el derecho de hacer modificaciones a las especificaciones para mejorar el producto; esto no implica obligación de incorporar los cambios a equipos fabricados con anterioridad.

