



SARTÉN ELÉCTRICA

29.1

DE VOLTEO

Empresa Certificada ISO 9001 : 2015

DESCRIPCIÓN

SARTÉN ELÉCTRICA MARCA INTER* modelos: SE-2 y SE-4.

Para lograr un calentamiento más eficiente lleva plancha de acero al carbón recubierta de acero inoxidable, formando una sola pieza (stainless clad). El acero al carbón no tiene contacto con el producto.

Mecanismo de volteo con dispositivos para nivelar las patas, opera con corriente eléctrica trifásica a 220 ó 440 V, 60 Hz, mediante resistencias con un total de ___ Kw, control mediante contactores, termostato, protección contra bajo nivel de agua, interruptor de presión y válvula de seguridad.



LOS MEJORES EQUIPOS
EN
ACERO INOXIDABLE

50 años Produciendo Calidad

MODELO	CAPACIDAD ÚTIL	CAPACIDAD TOTAL
SE-2	58 LITROS	70 LITROS
SE-4	116 LITROS	140 LITROS



- **CONTROL INTERACTIVO** controla la temperatura, el tiempo de cocimiento y tiene la capacidad de programar y guardar recetas.

TAMBIÉN OFRECEMOS:



SAI GLOBAL
ISO 9001
Quality

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



ESPECIFICACIONES GENERALES

CONSTRUCCIÓN: la sartén se construye de acero inoxidable AISI-304, el fondo del recipiente es de placa de acero al carbón, con recubrimiento de acero inoxidable AISI-304, en la parte superior (Stainless Clad) para tener una buena distribución de calor. La caja de controles es de acero inoxidable.

CONTROLES E INSTRUMENTOS: el equipo lleva contactores eléctricos, termostato variable para control de temperatura, termostato fijo de límite y focos piloto.

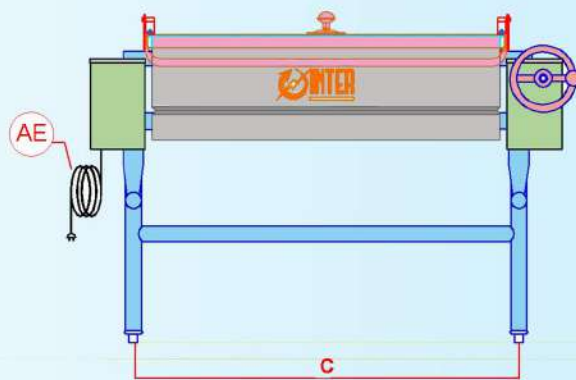
MECANISMO DE VOLTEO: el mecanismo de volteo es a base de sector y sinfín, montado sobre baleros axiales y radiales para permitir una operación suave.

SOPORTES: base tubular de acero inoxidable con dispositivos niveladores.

VERTEDERO: diseñado para permitir un control de vaciado fácil y sin escurrimiento.

TAPA: se fabrica de acero inoxidable y va dotada de bisagras y resortes que la mantienen en las posiciones abierta y cerrada. Tienen un orificio con tapa para regular la evaporación.

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

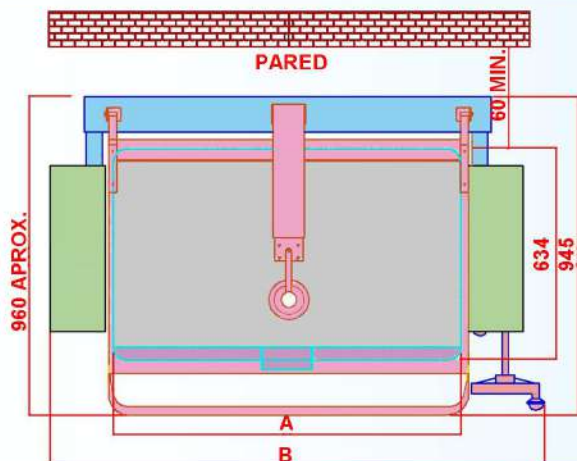


SERVICIOS REQUERIDOS:

- AE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**– 220 ó 440 V, 3 F, 60 Hz, (otros voltajes sobre pedido especial).
- AP ALIMENTACIÓN AGUA POTABLE**- 13 mm (1/2"), para limpieza del equipo y llenado del recipiente. (Sólo en el caso de solicitar el equipo con manguera rociadora).
- CE** Es recomendable instalar la marmita debajo de una **CAMPANA DE EXTRACCIÓN**.

*OPCIÓN CON CARGO EXTRA:

- Manguera rociadora para llenado y limpieza.
- Control interactivo (controla la temperatura, el tiempo de cocimiento y tiene la capacidad de programar y guardar recetas).
- Manguera para llenado y limpieza ó
- Ensamble de manguera, cuello de ganso y regadera, de alto flujo de agua, para llenado ó limpieza.



MODELO	CONSUMO ELÉCTRICO		A	B	C	D
	KILOWATTS	VOLTS				
SE-2	9	220	520	970	660	1670
SE-4	15	220	1040	1490	1180	1670

Dimensiones en milímetros.

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

