



Sartén a gas de volteo

 **INTECTECNICA** SG-2, SG-4, SG-6, SG-8

Sartén a gas de volteo

INTEERTECNICA SG-2, SG-4, SG-6, SG-8

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

CONTROLES E INSTRUMENTOS: el equipo lleva válvula de seguridad de gas, termostato para controlar la temperatura. El equipo incluye sistema ahorrador de gas con autoencendido electrónico, filtro en línea de alimentación de gas y patas con dispositivos para nivelar.

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

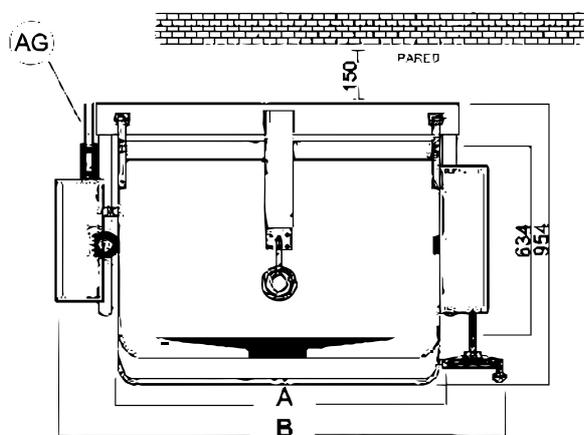
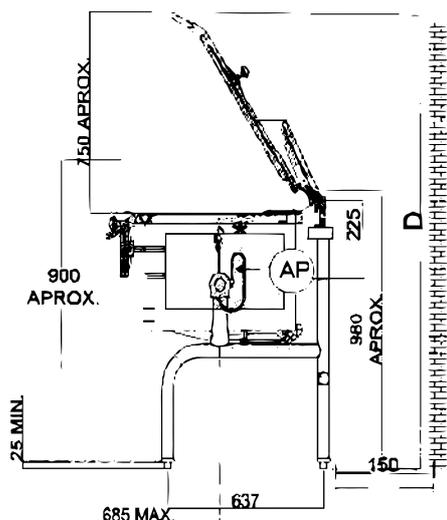
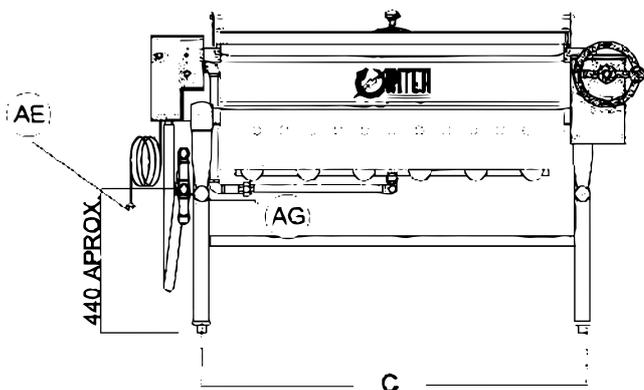
VERTEDERO: diseñado para permitir un control de vaciado fácil y su escurrimiento

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

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



Modelo	Capacidad útil	Capacidad total
SG-2	58 litros	70 litros
SG-4	116 litros	140 litros
SG-6	180 litros	210 litros
SG-8	200 litros	230 litros



Modelo	Consumo de gas		A	B	C	D
	KJ	BTU				
SG-2	15150	60000	520	970	660	1670
SG-4	30300	120000	1040	1490	1180	1670

SERVICIOS REQUERIDOS:

AE: Alimentación eléctrica - 120 V, 1 F, 60 Hz, (proporcionar un contacto para 15 A)

AP: Alimentación de agua potable - 13 mm (1/2"), para limpieza del equipo y llenado del recipiente, a una presión máxima de 2 kg/cm² (Solo en el caso de solicitar el equipo con manguera rociadora).

AG: Alimentación de gas - Diámetro de tubería de alimentación: 1/2".

SG: Salida de gases quemados - Colocar la sartén en un lugar tal que los gases quemados salgan con facilidad a la atmósfera.

Es recomendable instalar la sartén debajo de una **CAMPANA DE EXTRACCIÓN**.

*OPCIÓN CON CARGO EXTRA:

- Regulador para gas.**
- 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.