



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/cm².

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 (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



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



ESPECIFICACIONES GENERALES

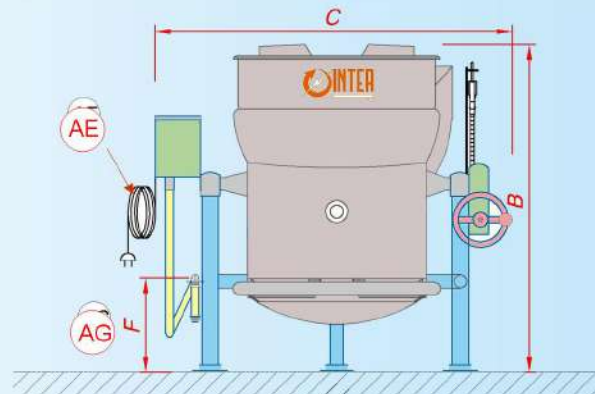
CONSTRUCCIÓN:

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.

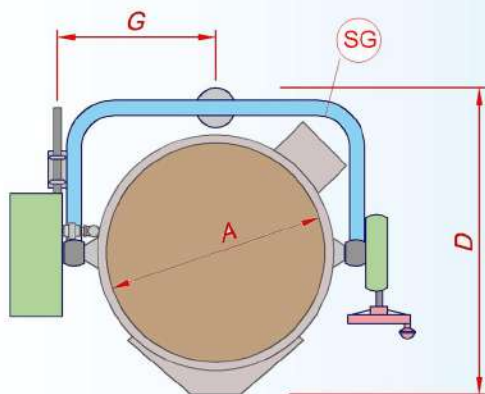


SERVICIOS REQUERIDOS:

- 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/cm².
- 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
- Ensemble 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.

