



# SARTÉN A GAS

28.1

DE VOLTEO

Empresa Certificada ISO 9001 : 2015

## DESCRIPCIÓN

SARTÉN A GAS DE VOLTEO MARCA INTER\*  
MODELO SG-2, SG-4, SG-6 Y SG-8, para  
trabajar con gas LP ó Natural.

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. Sistema de volteo  
corona-sinfín con volante.

Tapa con orificio para regular la evaporación.

*Quemadores controlados por termostato  
variable e instrumentación de seguridad.*



LOS MEJORES EQUIPOS  
EN  
ACERO INOXIDABLE

*50 años Produciendo Calidad*

MODELO	LITROS UTILES	LITROS TOTALES
SG-2	58	70
SG-4	116	140
SG-6	180	210
SG-8	200	230



- **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



MARMITA A GAS



TANQUE DE ALMACENAJE



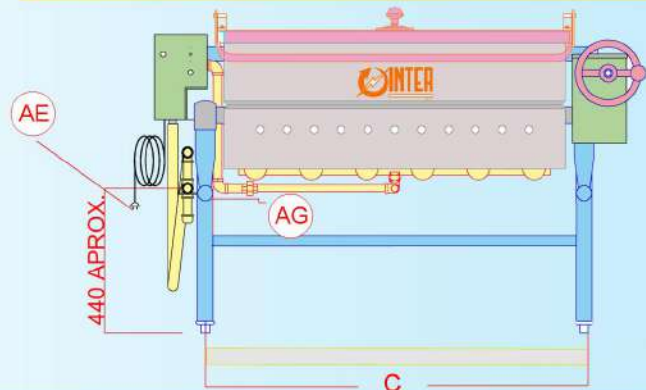
MARMITA EXPRESS

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





## ESPECIFICACIONES GENERALES



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

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

**CONTROLES E INSTRUMENTOS:** 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, la caja de controles es de acero inoxidable.

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

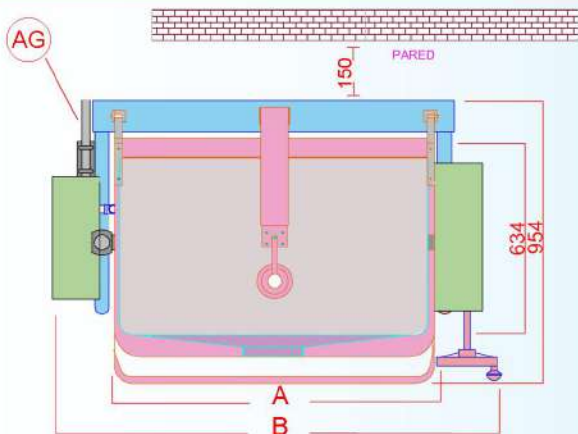
**TAPA:** la tapa se fabrica de acero inoxidable y va dotada de bisagras y resortes de contrapeso que la mantiene en las posiciones abierta y cerrada, para mayor comodidad. Tiene un orificio con tapa para regular la evaporación.

### SERVICIOS REQUERIDOS:

- AE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA-** 120 V, 1 F, 60 Hz, (proporcionar un contacto para 15 amperes).
- 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.
- 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).  
Es recomendable instalar el sartén debajo de una
- CE CAMPANA DE EXTRACCIÓN.**

### \*OPCIONES 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.



MODELO	CONSUMO DE GAS		A	B	C	D	AG
	KILOJOULES	BTU					
SG-2	15150	60000	520	970	660	1670	12.7 mm (1/2")
SG-4	30300	120000	1040	1490	1180	1670	12.7 mm (1/2")

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.

