

R.A. 1.1. Utiliza equipo, mobiliario, b atería e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.

Estufa Comercial.



Características:

- Mueble construido en acero inoxidable.
- Plancha freidora en hierro fundido calentada por quemadores lineales accionados y regulados por válvulas comerciales San-Son® tipo Junior.
- Cuatro quemadores octagonales de superficie tipo abierto de 26,000 BTU/Hr cada uno, únicos en México.
- Asador a gas y carbón fósil, con parrilla de superficie de diseño a doble cara para el rayado de carne y pescado.
- Horno interior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de hierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300° C.
- Cuenta con dos parrillas de alambón cromado.
- Gratinador extra grande con parrilla de alambón cromado y charola de derrame en acero inoxidable.
- Estructura interior en ángulo y solera para dar robustez al equipo y patas de tubo cédula 40 tipo estructural con regatón regulable.
- Con garantía de un año. Servicio y refacciones originales San-Son®.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 1.35 m

Fondo: 0.720 m

Alto: 1.02 m

Peso Neto: 197 kgs

ESTUFA ELECTRICA



Cocción eficiente

El horno superior de las cocinas eléctricas independientes GE® es un 50% más eficiente que un horno tradicional de 5.3 pies cúbicos*.

Pre calentamiento rápido

Cualquiera de los hornos se puede precalentar en 10 minutos o menos.

Bajo consumo de energía

Reduce el consumo de energía apagando el reloj.

*En base a la comparación entre JB850DP y JB700DM.

Elementos dobles de 9"/12" y 6"/9"

Con espacio para ollas y sartenes de diversos tamaños, para una máxima versatilidad al cocinar.

Horneado por convección

Esta configuración es óptima para hornear en estofados o lasagnas, pan de levadura, tartas y pizzas sin necesidad de dar vuelta la olla.

Zona de calentamiento

Ayuda a mantener las comidas calientes y listas para servir cuando aún no es el momento de servir.

Horno doble

Con una capacidad total de horno de 6.6 pies cúbicos. Dos hornos en el mismo espacio le permiten cocinar dos platos a temperaturas diferentes de manera simultánea.

Hornos con autolimpieza y quemador oculto

Limpia el horno sin necesidad de refregar y al mismo tiempo esconde el quemador antes expuesto para que la

limpieza sea aún más fácil.

Rejilla reforzada con rueditas

La rejilla brinda un fácil acceso a los elementos del interior para simplificar la carga y descarga.

HORNO DE CONVECCION



Características del horno de convección

1. Ahorro de espacio, bajo consumo de energía, amplia capacidad de horneado y buen efecto de horneado;
2. Ajuste de temperatura de vapor automática: el equipo de horneado está equipado con un sistema de control de recalentamiento;
3. La cámara de fermentación (equipo de fermentación) del equipo de horneado se puede personalizar;
4. Material del horno: Acero inoxidable
5. La superficie del horno de convección también puede ser hecha de acero inoxidable a pedido del cliente;
6. El horno de convección eléctrico y horno de convección a gas están disponibles.

Aplicaciones del horno de convección

El horno de convección u horno con ventilador son ampliamente usado en restaurantes, hoteles y panaderías para fabricar pan, tortas de luna, tostadas, hamburguesas y más.

Sin embargo, en nuestro uso diario, los hornos de cocina y hornos tostadores son más usados.

Parámetros del horno de convección

Tipo	Nombre del producto	Producción	Dimensiones (mm)	Voltaje (V)	Potencia (KW)
YMC-5D	Horno de convección eléctrico	5 bandejas	1290x900x770	220/ 380	9
YMC-8D		8 bandejas	1290x900x1210	220/ 380	16
YMC-5Q	Horno de convección a gas	5 bandejas	1290x900x970	220	0.55
YMC-8Q		8 bandejas	1290x900x1410	220	0.85

SALAMANDRA



Características:

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Equipadas con quemadores de gas de tabique multiperforados para generar rayos infrarrojos.
- Malla en acero inoxidable, usan 80% aire, 20% gas.
- Tres posiciones para tres tipos de gratinado: alto, medio y bajo.
- Parrilla porta-plateos de alambrión cromado.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Válvulas para gas tipo comercial marca San-Son® modelo Junior.
- Lista para montarse en la pared, ahorrando espacio y facilitando su uso.
- Garantía de un año, servicio y refacciones San-Son®.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 1.45 m

Fondo: 0.52 m

Alto: 0.51 m

Peso Neto: 70 kg

Consumos

45,504 BTU/Hr

10,964 Kcal/Hr

0.47 M³/Hr

Horno de Convección



Características:

- Interior Porcelanizado y exterior en acero inoxidable.
- Puertas 50-50 en acero inoxidable con vidrio templado.
- Vidrios refractarios en cada puerta, dobles.
- Sello en acero inoxidable con memoria.
- Sistema de ahorro de energía, gasta 1.5 litros de gas por hora.
- Rack cromado para 10 posiciones.
- Trabaja con 5 charolas simultáneamente.
- Uniformidad al 90%.
- Acceso rápido y fácil a la zona de conexiones por una rejilla desarmable.
- Encendido manual para enfriamiento rápido (no debe golpearse ni aplicarse agua a los controles).
- Manguetas boleados en acero inoxidable tipo 304.
- Pantalla de cristal líquido.
- Patas esmaltadas hechas con placa de Cold Rolled (en acero inoxidable es opcional).
- Manijas aisladas del calor.
- Control computarizado de temperatura con precisión de 1 grado centígrado.
- Encendido electrónico con sistema de seguridad para gas y flama.
- Timer integrado.
- Acabados sanitarios.
- Caja de quemador externa.
- Motor de 1/2 caballo bifásico.
- Blower integrado.
- Quemador de Fierro Fundido de 50,000 BTU/Hr.

- Trabaja con presión de gas de 6 OZ.
- Sistema de seguridad contra errores y fallas.
- Garantía de un año, servicio y refacciones San-Son®.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 1.04 m

Fondo: 0.97 m

Alto: 1.44 m

Peso Neto: 190 kg

Consumos

36,000 BTU/Hr

9,072 Kcal/Hr

0.394 M³/Hr

FREIDORAS:



Características:

- Mueble construido en acero inoxidable.
- Tina con 3 zonas: freído, caliente y fría.
- Base y posterior en lámina con pintura electrostática.
- Juego de cuatro patas con regatones regulables.
- Juego de dos canastillas porta-alimentos en alambón niquelado.
- Válvulas pilostáticas tipo milivolt.
- Termostato eléctrico de 0 a 200 grados centígrados (No requiere conectarse).
- Válvula de drenaje de 1 pulgada de diámetro tipo esfera.
- Quemadores Storm® (patentados) fáciles de limpiar y que no requieren ajustes ni calibración.
- Tubo de alimentación de 3/4 de pulgada de diámetro.
- Garantía de un año, servicio y refacciones San-Son®.

Configuración Técnica:

Dimensiones

Frente: 0.40 m

Fondo: 0.750 m

Alto: 1.21 m

Peso Neto: 77 kg

Consumos

110,000 BTU/Hr

27,722 Kcal/Hr

1.19 M³/Hr