

RESTAGAS

Equipo para Ahorro de Gas en Planchas y Parrillas

CONFIABLE

- Probado en una gran variedad de máquinas.
- Beneficios comprobados por industriales de la industria restaurantera.
- Construcción simple y robusta.
- Componentes y materiales de alta calidad.
- Tecnología patentada.

SENCILLO

- Fácil de operar.
- Mínima intervención del operador.
- No requiere mantenimiento.
- Pantalla de fácil lectura.
- No se requiere modificaciones al equipo de cocina.
- Mínima capacitación.

RENTABLE

- Reduce la pérdida de gas por tiempos muertos.
- Genera ahorros del 15% al 30%.
- Recuperación aproximada de 8 meses.



Descripción:

El Restagás es una tecnología propia de CSR y patentada bajo el número de folio 1471. Y ha sido diseñado específicamente para ahorrar gas en las planchas o parrillas de los restaurantes.

Este equipo optimiza el consumo de combustible en una plancha, controlando el flujo de combustible, sin afectar la operación.

- Hasta 30% de ahorro en gas.
- Mayor eficiencia del personal de cocina.
- Cocción homogénea de alimentos.
- Menor merma de cocimiento.
- Control de temperatura.
- Reducción de contaminantes.
- Mayor facilidad para operar la plancha o parrilla.
- Rápida recuperación de la inversión.
- Instalación sencilla y sin modificar el equipo.

Funcionamiento:

El equipo se encarga de estar sensando de manera permanente la temperatura de la plancha o parrilla.

Cuando la temperatura del comal es superior a las necesidades del operador o de la correcta cocción, el equipo automáticamente reduce el flujo de combustible. Reduciendo así el consumo de gas cuando no se necesite.



DATOS DE CONTACTO:

info@energiacs.com
www.energiacs.com

CHIHUAHUA, CHIH.

Tel. 01 614 4146304
Av. Glandorff 2949-B
Col. San Felipe CP31203

MONTERREY, NL

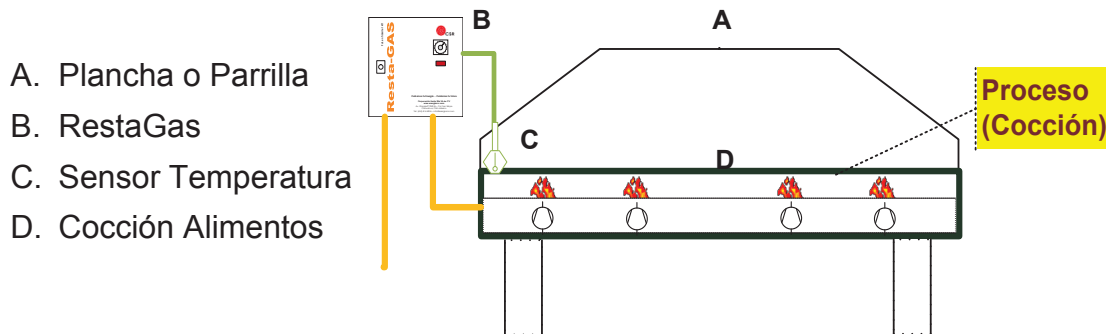
Tel. 01 81 83393940
C. Decreto Presidencial 6807
Col. Plutarco E. Calles
CP64108

Perfil del Usuario

El RestaGas es ideal para restaurants o negocios que:

1. Operen por lo menos 50 horas a la semana.
2. Busquen homogenizar y mejorar la calidad de sus alimentos.
3. Necesiten controlar la temperatura de su plancha o parrilla.
4. Quieran reducir mermas de producción por mala cocción.
5. Busquen eficientizar las operaciones del personal de cocina.

Esquema de Instalación



El RestaGas es un equipo que trabaja minimizando el consumo de gas por controlar la temperatura durante el proceso de cocción..

Especificaciones Técnicas

Ahorro Esperado	15% Mínimo
Dimensiones	A30cm x A30 cm x F15 cm
Diámetro Tubería	1/2 pulgada / 3/4 pulgada
Display	Análogo °C
Corriente Eléctrica	110V (220V opcional)
Gabinete	Acero—Nema 1
Garantía Fabricación	1 año
Garantía componentes eléctricos	6 meses

SERVICIOS OTORGADOS

Soporte Técnico
Instalación y Calibración
Capacitación Técnica
Atención a Garantías



Corporación Santa Rita, S.A. de C.V.