



HORNO AUTÓNOMO

Cuenta con un sistema auto generador de vapor que permite realizar procesos de cocción, secado y ahumado de productos cárnicos y derivados, tiene una resistencia interna de 9.000 W y con control de temperatura interna de la cámara a través de dos (2) sondas tipo PT 100, y una (1) sonda adicional para el control real de la humedad relativa en los procesos o en las etapas del proceso. Rampa de acceso para los carros de horno y Software con capacidad para 12 programas 20 pasos cada uno.

N° de Artículo: 005

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Cocción, secado y ahumado.

Más Detalles

Equipo que tiene un sistema de calentamiento indirecto mediante un quemador de gas controlado electrónicamente.

El acero inoxidable 304 garantiza la calidad, resistencia e impermeabilidad de todo el equipo. Cumple con legislación vigente para superficies en contacto con alimentos 4142 de 2012 y resolución 683 de 2012

CARACTERÍSTICAS

- Generador de vapor.
- Cañón de secado.
- Variador de velocidad.
- Caja de paso.
- Compuerta de extracción.
- Compuerta de aire fresco.
- Flautas internas de vapor.
- Compuerta de aire fresco.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.
- Capacidad de carros según requerimiento del cliente.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 del tanque:	3mm y 16 mm
Ventilador	desde 3 Hp
Motor extractor	2 HP
Modelo:	HAIMAQ-005
voltaje	220v
Programas:	12 con 20 pasos c/u
Carga mínima:	N.A.
Carga máxima;	1.000 KG

INDUSTRIAS A LA QUE ESTÁ DIRIGIDO

Equipo exclusivamente diseñado para la industria de alimentos, especializada en procesados cárnicos, marinados, curados y embutidos.

 +57 3176916452
+57 3138407010

 Cra. 69A #37B sur 82
Bogotá- Colombia

 imaq.sas@gmail.com
hcarlosimaq@gmail.com
asistenteadm.imaq@gmail.com