



## HORNO AUTÓNOMO MINI

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 5.000 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: 006**

**Categoría: Líneas Carnicas**

**Origen: Nacional**

**Usos: Cocción, secado y ahumado.**

### Más Detalles

Paquete de ahumado liquido que incluye doble bloque de válvulas cada una comandando 2 boquillas predisuestas en posición a 45 grados para cubrir los 2 carros.

Potente sistema de circulación de aire en 3 sentidos gracias a su distribución lateral y sus dos ventiladores de 7.5 HP

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

<b>Composición:</b>	Acero Inoxidable 304
<b>Gramaje Inox 304 del tanque:</b>	3mm y 16 mm
<b>Ventilador</b>	desde 2 Hp
<b>Motor extractor</b>	<b>2 HP</b>
<b>Modelo:</b>	HAMIMAQ-006
<b>voltaje</b>	220v
<b>Programas:</b>	<b>12 con 20 pasos c/u</b>
<b>Carga mínima:</b>	N.A.
<b>Carga máxima:</b>	250 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