



HORNO COCCIÓN, SECADO, DUCHADO, AHUMADO Y SISTEMA DE LAVADO.

Cuenta con un sistema de regulación de vapor incluido con reguladora spirax sarco, válvula inclinada neumática alemana, manómetros, llaves de corte y bridas para fácil desmonte al mantenimiento. Tiene sistema de lavado integrado en la cámara principal, ductos de distribución y ventiladores principales, todos operados secuencialmente desde el PLC y con entrada para espumador; acompañado de una bomba en inoxidable de buen caudal y un flujo independiente en cada zona.

N° de Artículo: 004

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Cocción, secado, duchado, ahumado y sistema de lavado.

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

- Ahumador natural (madera) o artificial (liquido).
- Sistema de duchado con boquillas internas para enfriar el producto.
- Sistema de secado con quemador de gas de gran potencia colocado en la boca de de los ventiladores.
- Sistema de lavado interno de cañón y ductos del equipo.
- Puntas sensoras para control de producto, cámara, humedad y quemadores.
- Compuerta de aire fresco.
- Variador de velocidad.
- Capacidad de carros según requerimiento del cliente
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304:	3mm techo, piso y paredes y 14 mm interna
Ventilador	7.5 Hp
Modelo:	HAMIMAQ-003
voltaje	220v
Programas:	12 con 20 pasos c/u
Carga mínima:	No aplica
Carga máxima:	1000 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