



N° de Artículo: 003

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Cocción - Secado

Más Detalles

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

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

HORNO COCCIÓN - SECADO

Este equipo está diseñado para procesos de cocción y secado de productos cárnicos y derivados. Cuenta con control de temperatura interna y de la cámara por medio de dos (2) sondas tipo PT 100, y una (1) sonda adicional para el control real de la humedad relativa en las etapas del proceso. La tecnología implementada, garantiza una circulación dinámica y homogénea del aire rodeando constantemente el producto.

CARACTERÍSTICAS

- Cañón de secado.
- Caja de paso.
- Quemador.
- Compuerta trasera que mejora distribución del vapor en la cámara de cocción.
- Flautas internas salida de vapor.
- Compuerta de extracción.
- 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 del tanque:	3mm y 16 mm
Ventilador	7.5 Hp
Motor extractor	2 HP
Modelo:	HCSIMAQ-003
voltaje	220v
Carga mínima:	500 Kg.
Carga máxima:	3.000 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