



HORNO SOLO COCCIÓN

Cuenta con control de temperatura interna y de la cámara por medio de dos (2) sondas tipo PT y una (1) sonda adicional para el control real de la humedad relativa en las etapas del proceso, ideal para realizar procesos de cocción de productos cárnicos y derivados, el sistema de ventilación permite una distribución homogénea de la temperatura para que el producto que este dentro del equipo quede totalmente cocido.

CARACTERÍSTICAS

- Dos Ventiladores de 3 HP.
- Un Extractor de 3 HP.
- Compuerta extracción aire caliente.
- Variador de Velocidad.
- Fabricado localmente con garantía de 1 año.
- Doble camisa de aislamiento de 2"
- Cocción con vapor suministrado con caldera.
- Sistema de entrada de vapor con regulación y manómetro.
- Capacidad de carros según requerimiento del cliente.
- Piso totalmente reforzado con capacidad de carga mayor 500 kq.

N° de Artículo: 002

Categoría: Líneas Carnicas

Origen: Nacional

Usos: Cocción

Más Detalles

Equipo que tiene un sistema de calentamiento indirecto mediante un quemador de gas controlado con caldera. Para realizar procesos de secado y ahumado, se puede solicitar como adecuación para un equipo más completo.

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

Especificaciones Técnicas

Composición:	Acero Inoxidable 304
Gramaje Inox 304 del tanque:	3mm y 16 mm
Ventilador	3 Hp
Motor extractor	3 Hp
Modelo:	HSCIMAQ-002
voltaje	220v
Programas:	12 con 20 pasos c/u
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