



Línea Panadería



www.citalisa.com

**EQUIPOS Y SERVICIOS
DE CALIDAD**

Horno T36

Disminución en el tiempo de horneado y homogeneidad en el producto final con un equipo de alto desempeño.

Marca:	CITALISA
Referencia:	T36
Procedencia:	Colombia
Construcción:	100% en acero inoxidable tipo 304, acabado acero pulido.
Capacidad:	36 latas de 45 x 65 cm.
Peso:	1500 Kg.
Función:	Cocción de productos para panadería tales como: panes, hojaldres, galletas y "productos de queso".

Características: Carro giratorio con micro-suiche de posicionamiento luego de terminado el proceso.

Máxima temperatura de trabajo 300°C.

Caudal de aire necesario para garantizar la homogeneidad de los productos.

Aislamiento de las paredes y compuerta con lana mineral que garantiza una baja dispersión del calor y con ello el ahorro de combustible.

Quemador de aire inducido para gas propano o natural y cámara de combustión e intercambiador en acero inoxidable.

Generador de vapor en acero de grueso espesor y con canales para el recorrido del agua en cascada, de fácil acceso para la limpieza y mantenimiento. La alimentación de agua se realiza mediante electro-válvula de bronce.

Paneles laterales en acero inoxidable.

Puerta con doble vidrio templado para evitar quemaduras del operario.

Salida de vapores a través de ducto situado al interior del horno que ayuda a un mejor secado en los productos.

Maniobra eléctrica digital con paro automático de turbina y quemador al abrir la puerta.

Luz interior para la visualización del producto durante el proceso.



○ Horno T36 CITALISA

Horno T36

- Ventajas:**
- Homogeneidad en temperatura de cámara.
 - Calibre 14 para mayor durabilidad del equipo.
 - Menores tiempos de proceso.
 - Posibilidad de modificar caudales de aire para diferentes productos.

Controles: Control electrónico integrado para maniobra de temperatura, tiempo de cocción, tiempo de vapor, modo de inyección de vapor, encendido de luz interior, memorización de 10 programas pre establecidos, visualización de fallos o alarmas en el equipo y paro de emergencia.

Requerimientos: Conexión de energía a 220 V. trifásico + tierra + neutro.

Gas propano a 30mbar de presión o gas natural a 25mbar (regulador de 2ª etapa).

Suministro de agua de ½”.

Instalación de chimenea para extracción de gases de combustión y vapores de la cámara.

Drenaje para exceso de agua en la vaporera.

Consumo de Gas: Consumo GN m3/hr aprox: 4.9 – 10

Consumo GLP kg/hr aprox: 1.9 – 4.3

Consumo Eléctrico KW: 2.5

Potencia Térmica

Quemador: 48.8 – 99 Kw

Capacidad: 36 latas de 45 x 65 cm.

Dimensiones: 1580mm x 2145mm x 2552mm (A x L x H)

Peso: 1500 Kg.

Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



○ Disminución en el Tiempo de Horneo

Pulverizadora de Aceite Desmoldante

Ahorro y mayor productividad en un sólo equipo para el horneado en panadería.

Marca: CITALSA

Referencia: PAD-10

Procedencia: Colombia

Materiales: Construida en acero inoxidable tipo 304 con acabado tipo sandblasting.

Función: Nebulizar aceite desmoldante sobre latas, moldes, entre otros, utilizados en procesos de horneado en panadería especialmente, evitando así la adhesión de producto sobre los mismos.

Características: El equipo consta de un tanque presurizado en acero inoxidable, donde se coloca el aceite desmoldante, con una conexión en la parte superior para una línea que va hacia la pistola de aplicación. Esta, de igual forma, conectada a una línea de aire comprimido se encarga de la nebulización de aceite sobre la superficie. Para la presurización del tanque se utiliza una conexión a aire comprimido con los respectivos reguladores que garantizan la presión permitida al interior del mismo.

Ventajas:

- Reduce el tiempo de aplicación de aceite mediante un proceso de operación seguro e higiénico.
- Ahorro en la dosificación de producto desmoldante.

Requerimientos de Instalación: Suministro aire comprimido a 5 bares.

Dimensiones: Diámetro del tanque: 220 mm

Altura del Tanque: 346 mm

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.





Medellín: Carrera 50 GG No. 12 sur 07, Tel: (57)(4) 285 44 00

Bogotá: Avenida 68 No.8 05 Esquina, Tel: (57)(1) 406 80 00

Cali: Carrera 1 No. 45A - 71, Tel: (57)(2) 431 30 30

Bucaramanga: Carrera 23 No. 21- 30 San Francisco

Barranquilla: Calle 84 No.52 - 53, Tel: (57)(5) 373 69 73

Pereira: Carrera 16 No.15- 42 Dos Quebradas Risaralda, Tel: (57)(6) 330 66 90

Cúcuta: Central Mayorista La Nueva Sexta, Bodega 37 Modulo 1, Tel: (57)(7) 587 51 18

Pasto: Cel: 317 647 61 97