

Cocedor de Alimentos

Mayor jugosidad en el producto final.

Marca: CITALSA
Procedencia: Colombia
Referencia: CAL-27
Materiales: Interior y exterior en acero inoxidable AISI 04.

Interior soldado 100% y superficies lisas que contribuyen a la seguridad sanitaria.

Aislamiento de todas las paredes de 2" de espesor en lana mineral.

Funciones: Cocción por inyección directa de vapor a baja presión.

Duchado para rápido enfriamiento.

Opcionales: El varillaje interior se puede fabricar en tres formas estándar sin costo adicional:

Para 40 moldes de jamón de 13x13x100cm.

Para salchichones y mortadelas.

Para bandejas de 65 x 45cm.

Otras distribuciones se fabrican bajo pedido, previa cotización.

Especificación: Equipo con dos electroválvulas, una para vapor y otra para agua y con control automático de temperatura y tiempos de proceso.

Temperatura de trabajo:

Hasta 100°C dependiendo de la calidad del vapor, suministrado por la línea del cliente.

Descripción Control:

Control alemán JUMO-IMAGO F500.

Diseñado específicamente para el control automático de procesos térmicos de productos alimenticios.

Pantalla de 5" de 27 colores.

Capacidad de 50 programas, cada uno con máximo 16 segmentos.

Posibilidad de asignar un icono en cada programa para su fácil selección.

Posibilidad de reformar el proceso térmico aun cuando el programa no ha terminado.

Control de proceso por tiempo.



○ Cocedor de Alimentos CI TALSA

Cocedor de Alimentos

Peso: 350 Kilos.

Dimensiones: 250 x 100 x 160(h) [cm.].

Requerimientos: Conexión de red de vapor.

Conexión a la red eléctrica monofásica ó trifásica 220V, 60Hz.

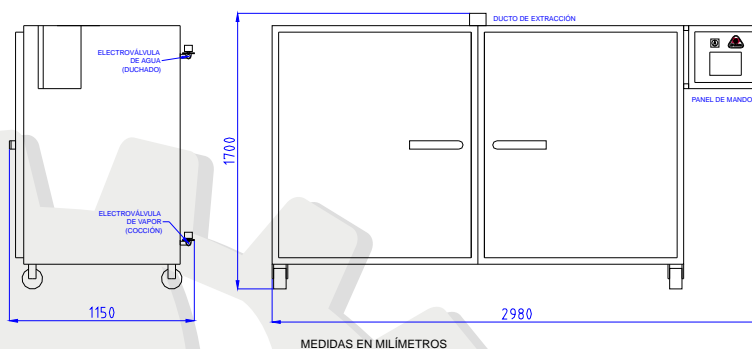
Conexión de agua ½" NPT. -No incluye sistema de extracción.

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



○ Fácil operación.

DIAGRAMA



Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
06540028	Punta sensora jumo ref 90d292	1
06540019	Empaque puerta horno	9.5

	Referencia
Kit	09430049