

Tanque de Cocción a Gas

Mantenga las características del producto con la más alta tecnología.

Marca:	CITALSA
Referencias:	T240G - T900G - T1300G
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construidos en acero inoxidable tipo AISI 304.
Función:	Cocción de alimentos en medio acuoso que se encuentren en funda cero merma o moldes, tales como mortadelas ó jamones, entre otros.

Características: El tanque de cocción a gas esta constituidos por una estructura completamente soldada aislada térmicamente del exterior (a excepción del modelo T240G), y tapa que permite hermeticidad durante la cocción. Al exterior de este un sistema de quemadores atmosféricos para el calentamiento indirecto del agua, dicho sistema posee una chimenea para la salida de los gases de combustión y un sistema de control de temperatura que mantiene el agua en el valor determinado de calentamiento. Esto para los modelos T900G y T1300G, en el modelo T240G debe hacerse manualmente.

- Ventajas:**
- Válvula de seguridad en el manejo del gas, para los modelos T900G, T1300G y opcional para el modelo T240G.
 - Reducción de tiempo de proceso.
 - Diferentes modelos estándar y posibilidad de ajustes según la necesidad.

Requerimientos de Instalación:

Suministro de Conexión a gas natural o propano.

Suministro eléctrico: 220V 60 Hz Trifásico.

Dimensiones:

T240G: 750 x 1100 x 650 mm (A x L x H)

T900G: 1600 x 1900 x 1550 mm (A x L x H)

T1300G: 2150 x 1750 x 1370 mm (A x L x H)

Opcional:

Canastillas inoxidables para inmersión de productos.

Rampa en acero inoxidable.

Adición de compartimientos de acuerdo a las necesidades del cliente para los modelos T1300.

Control de temperatura para el modelo T240G.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso



○ Reducción de tiempo de proceso.

○ Tanque T240G CI TALSA

Línea Cárnica