

Túnel de Ahumado Continuo

Ahorro y calidad en el ahumado de sus productos.

Marca:	CITALSA (Aprobado por REDARROW).
Referencia:	TA (Incluye Filtro).
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construido en acero inoxidable tipo 304 (18/8) 100%.
Acabado:	Tipo sandblasting.
Capacidad:	7 varillas por minuto aproximadamente (Salchichas).
Función:	Proporcionar un ahumado a productos, que se puedan tender en varillas, mediante un duchado de humo líquido.
Descripción:	El humo líquido se distribuye a través de una bandeja ubicada en la parte superior del techo del túnel en forma de lluvia uniforme. El producto es alimentado continuamente, a través de la ducha, por dos cadenas que transportan las varillas con producto. Posterior al duchado del producto, el humo líquido pasa por una malla metálica para eliminar grasas e impurezas que se desprenden durante el proceso y luego es dirigido a un tanque de donde es succionado por la bomba para su recirculación. Después de pasar por la bomba se filtra por segunda vez con un filtro de polipropileno mas fino y llega de nuevo a la bandeja superior para generar de nuevo la ducha de humo líquido.

Características: Tanque con capacidad para almacenar 80
lt de solución de humo líquido.

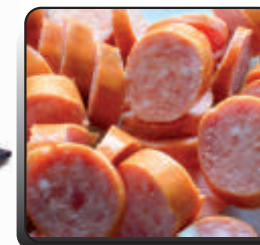
Para varillas entre 90 - 110cm.

Filtros removibles, uno en acero inoxidable
y otro en polipropileno para darle más vida
útil al humo líquido.

Velocidad variable para el transporte de
las varillas.

Accionamiento por suiches independientes
de la cadena transportadora y de la bomba
de circulación de humo.

Flotador en el tanque de humo para prevenir
la cavitación de la bomba.



Equipo Aprobado por:

REDARROW
Smoke • Grill • Browning

○ Túnel de Ahumado Continuo CI Talsa

Túnel de Ahumado Continuo

Ventajas:

- Diseño simple de fácil mantenimiento.
- Equipo soldado 100% con superficies interiores lisas que contribuye a la seguridad sanitaria del producto.
- Distribución homogénea del humo sobre el producto (consistencia del ahumado).
- Reducción en mermas de cocción.
- Mejor rendimiento del humo (no se desperdicia humo en las paredes del horno, carros, etc.)
- Economía en tiempo de horno.
- Versatilidad para usarlo en cualquier tipo de producto.
- Baja inversión.

Controles:

En una caja de acero inoxidable instalada en el túnel se encuentran los pulsadores para el funcionamiento de la cadena transportadora y de la bomba de recirculación de humo y los respectivos pilotos de funcionamiento. En el interior se encuentra el variador de frecuencia que controla la velocidad de desplazamiento de las varillas para darle el tiempo adecuado de duchado a cada producto.

Dimensiones:

Frente 1800 mm.
Largo 2300 mm.
Altura 1800 mm.

Peso:

400Kg.

Dispositivos de potencia:

Motorreductor 0.11kW (0.15HP).

Corriente nominal 0.5A.

Bomba en acero inoxidable de 0.6HP (0.45kW).

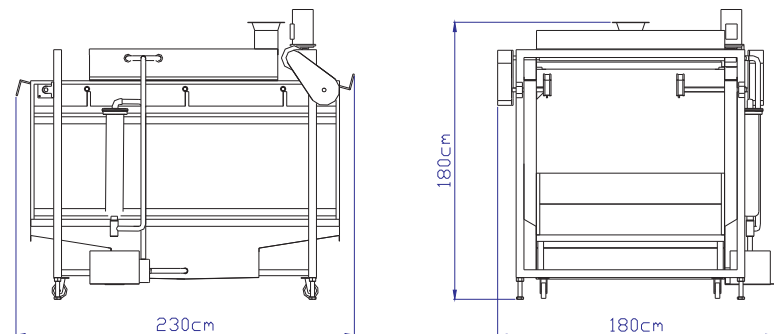
Corriente nominal 2.1A

Requerimientos: Energía eléctrica trifásica a 220V.

Opcionales: Extractor de vapores del humo líquido.

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

DIAGRAMA



Túnel de Ahumado

Continuo

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
09430070	Filtro Bolsa Malla	1
70040093	Flotador en L	1
70045402	Malla Filtro Piso	1
70045403	Empaque Felula 2"	1
70045404	Empaque Felula 6"	1

	Referencia
Kit	09630007