

HORNO SEMI-AUTOMÁTICO R100GI

MARCA:

CI TALSALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Cocinar, secar y ahumar productos cárnicos y derivados.

CARACTERÍSTICAS:

- Posee un intercambiador de calor interno cuya fuente de calor es un quemador a gas.
- El control de JUMO F3000, permite realizar el control de procesos de manera automática.
- Además cuenta con un sistema que aumenta la presión y filtra el agua de la humectación.
- Salida de gases y extracción por ductos independientes.

NOTA:

En caso de solicitar Atomizador de humo líquido el suministro de aire deberá aumentar acorde a la conexión del equipo (9.5 CFM/bloque de boquilla).



DIMENSIONES:

Ancho: 2160 mm

Largo: 1750 mm

Alto: 3460 mm

PESO:

1250 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz.

POTENCIA:

6HP - 4500 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Suministro de gas:

3/4" para gas natural 18 a 25 mbares y para gas propano 25 a 30 mbares.

Suministro de agua:

4 bar - 1" debidamente tratada.

Conexión de aire comprimido:

100 psi - con acople para manguera de 6mm

Caudal:

7 CFM

HORNO SEMI-AUTOMÁTICO R100GI

OBSERVACIONES:

- La obra civil en la base del horno debe garantizar una inclinación del 1% con caída hacia la puerta del horno.
- Espacio libre posterior de 1 m.
- Altura máxima de la chimenea de gases y extracción de 3 m.
- No se requiere caldera para generar vapor lo que evita al cliente: manejo de licencia ambiental por chimenea y de seguridad ocupacional.
- No hay mantenimiento en caldera, conducción de vapor y sistemas de seguridad en estos.
- El consumo de agua para generar vapor es mínimo ya que solo se consume lo estrictamente necesario.
- Mantenimiento más simple, por ser un equipo muy limpio al no poseer tantos elementos en la parte exterior permitiendo un acceso fácil.

OPCIONALES:

Carro varillero de 3 o 6 niveles.

Atomizador de humo Líquido.

Varillas triangulares.

Ganchos para tocineta

