

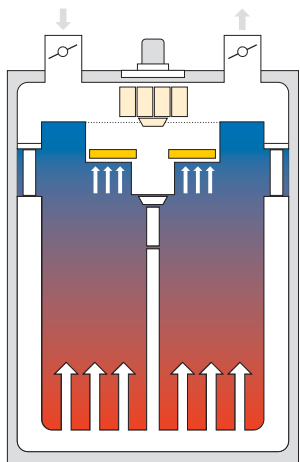
# ➤ HORNO DE COCCIÓN

1 CARRO

---



*Chiacchiera*



## » HORNO DE COCCIÓN

### 1 CARRO

Diseñado para procesar alimentos cárnicos y embutidos, ahumar, cocinar y secar.

**CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE AISI 304**

Controlado en forma totalmente automática por un control computarizado que regula las secuencias programadas para cada proceso de producción. Puede almacenar hasta 20 programas diferentes y para cada uno de ellos se pueden leer los valores de consigna y actuales, como también el tiempo residual para terminar el segmento de programa en curso. Es posible, además, controlar la humedad relativa del interior de la cámara, la temperatura del aire recirculado y la temperatura del núcleo del producto, lo que brinda al usuario una total libertad de configurar un programa de proceso que se adapte al producto deseado.

#### » CONSTRUCCIÓN

Modular y desarmable, sólida y totalmente ejecutada en acero inoxidable AISI 304 incluso la estructura interior de los paneles del techo, paredes y piso. La terminación interior con pulido sanitario de los paneles posibilita una profunda limpieza del equipo luego de una jornada o proceso de producción. La aislación térmica está ejecutada con manta mineral de alta densidad en espesores adecuados que minimizan la pérdida de calor a través de los paneles posibilitando un ahorro de energía. La calefacción se puede ejecutar con instalaciones a vapor, gas natural o envasado, o a gas oil. La configuración del horno, por su construcción modular, será ajustada a la necesidad del cliente pudiéndose proveer instalaciones de uno o varios carros paralelos, por lo que también puede construirse con puertas de acceso en uno o ambos frentes.

#### » FUNCIONAMIENTO

El aire en la cámara es movido por una turbina dentro de un circuito, en el cual se aloja el intercambiador de calor, en el caso de alimentación a vapor o quemador a gas oil, o el quemador de vena de aire para el caso de alimenta-

ción a gas. La velocidad de flujo de aire dentro de la cámara es variable de acuerdo a la necesidad del proceso de cocción de cada producto, asegurando una distribución uniforme del aire dentro de la cámara. La renovación del aire se realiza a través de toma de aire y chimenea, actuadas según necesidad a través del control computarizado del equipo. El control de humedad durante la cocción se realiza a través de inyección de vapor en los equipos alimentados a vapor, o con agua caliente presurizada mediante aspersores en el caso de los equipos con quemadores a gas oil o gas. El ahumado se obtiene de dos maneras (a elección del cliente): con generador de humo por combustión lenta sin llama de chips de madera aromática o con humo líquido, el cual por la acción de aire comprimido filtrado produce una niebla intensa dentro de la cámara. Ambas soluciones de ahumado son controladas como un segmento mas del programa de proceso.

#### » PRODUCCIÓN

En forma genérica la producción puede estimarse en 300 kg por carro y por ciclo de cocción, dependiendo del tipo de producto a cocinar y en especial el tamaño y peso de cada pieza.



# Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA  
ISO 9001:2015

Las dimensiones y diseño son de carácter ilustrativo. Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.