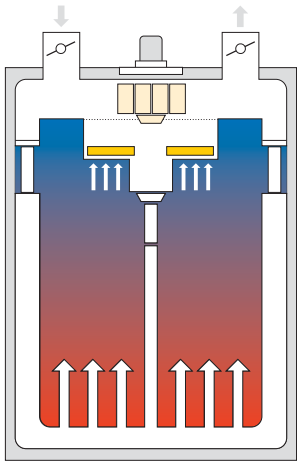
HORNO DE COCCIÓN

Chiacchiera

MAQUINARIAS PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

www.chiacchiera.com.ar



› HORNO DE COCCIÓN

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

CONSTRUIDA TOTALMENTE EN
ACERO INOXIDABLE AISI 304

Controlado en forma totalmente automática por un microprocesador que regula las secuencias programadas para cada proceso de producción. Este microprocesador puede almacenar 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 programar 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 lana mineral de alta densidad y poliuretano inyectado 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 o gas natural. 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 de aire que aloja la superficie de intercambio de calor, la cual calienta el aire recirculado con vapor de media presión. En el diseño general se ha contemplado la obtención de altas velocidades del aire para asegurar una distribución uniforme en la cámara. La renovación de aire en la misma se efectúa por sendas chimeneas para ingreso y egreso y ambas clapetas controladas con micro cilindros neumáticos a través del microprocesador y el sicrómetro que dispone el horno. Es posible también llevar a cabo la cocción por la humedad a través de la inyección de vapor sobre saturado de baja presión por medio de difusores que la cámara tiene provistos en su interior. El ahumado se obtiene por dos maneras distintas (a elección del cliente), a saber: con equipos generadores de humo por combustión 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 por el microprocesador como un segmento mas del programa de proceso y se lograrán los resultados deseados de un excelente sabor y color del ahumado.

› 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 caracter ilustrativo.
Máquinas personalizables según especificaciones del cliente.

Contáctenos por cotización o asesoramiento.

Alfonso Chiacchiera SRL - Catamarca 1149 (RN9) Roldán, Santa Fe - Argentina / tel: +54 341 4961083

www.chiacchiera.com.ar