

HORNO AUTOMÁTICO R50GI

MARCA:

CITALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Secar y cocinar productos cárnicos.

CARACTERÍSTICAS:

- Cuenta con sistema de calentamiento indirecto mediante un quemador de gas controlado electrónicamente. Incorpora un sistema autogenerador de vapor lo cual permite hacer procesos de cocción y secados con control de humedad relativa.
- El sistema de control con plc y pantalla táctil, permite realizar la parametrización de los programas de proceso automático de una manera fácil e intuitiva.
- El consumo de agua para generar vapor es mínimo ya que solo se consume lo estrictamente necesario.
- Salida de gases de combustión y vapores por ductos independientes.



DIMENSIONES:

Ancho: 1240 mm

Largo: 1685 mm

Alto: 2550 mm

ALIMENTACIÓN:

220 V / Monofásica

REQUERIMIENTOS:

Suministro de agua: 4 bar - 1/2 debidamente tratada.

Suministro de gas: Con regulador de segunda etapa, presión de 30 milibares.

En caso de solicitar Atomizador de humo líquido, se requiere suministro de aire comprimido (9.5CFM/bloque de boquilla).

HORNO AUTOMÁTICO R50GI

NOTA:

- Espacio libre requerido en la parte posterior = 1 m
- Altura máxima de la chimenea de gases y extracción = 3 m
- Incluye 1 metro de chimenea de extracción y salida de gases de combustión.

OPCIONALES:

- carro varillero de 3 a 6 niveles.
- Atomizador de humo líquido AHL.
- Varillas triangulares.
- Acumulador de presión para cuando se tienen dificultades con el suministro de agua.
- Sistema de duchado.

