



HORNO AUTOMATICO A VAPOR R100

SKU: 19000081



Función



Proporcionar un tratamiento térmico estandarizado y de alta calidad a productos alimenticios, principalmente cárnicos. Está diseñado para procesar una amplia gama de productos como salchichas, cortes sólidos de carne, pescados, y artículos preformados o seccionados en moldes o tripas.

Aspectos técnicos

Largo	350 cm
Ancho	207 cm
Alto	400 cm
Consumo	110.100 W

Potencia	34,5 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 conexión trifásica + tierra V

Características

Versatilidad de proceso: Los modelos básicos permiten hornear, secar, cocinar, duchar y realizar lavado interno automático.

Construcción Higiénica: Estructura 100% en acero inoxidable con un interior completamente soldado y superficies lisas para facilitar la seguridad sanitaria.

Diseño Modular: Sistema compuesto por módulos que facilitan el transporte, mantenimiento y posibles traslados del equipo.

Control de Calidad: Incluye seguridad en la configuración para evitar que el operario modifique los procesos establecidos, garantizando la homogeneidad del producto.

Eficiencia Energética: Utiliza variadores de velocidad marca SIEMENS para un mejor desempeño y ahorro de energía.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Mayo 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co



CARACTERÍSTICAS ADICIONALES

Sello Hermético: Puertas con empaques de silicona esponjosa y soldadura hermética que evita la humedad en el aislamiento.

Parámetros Operativos

Temperatura: Capacidad de operación hasta los 85 °C

Capacidad de Carga: Piso reforzado para soportar torre-prensas de hasta 70 moldes con una carga aproximada de 2 toneladas.

Potencia Eléctrica: Motores marca SIEMENS de 4 HP.

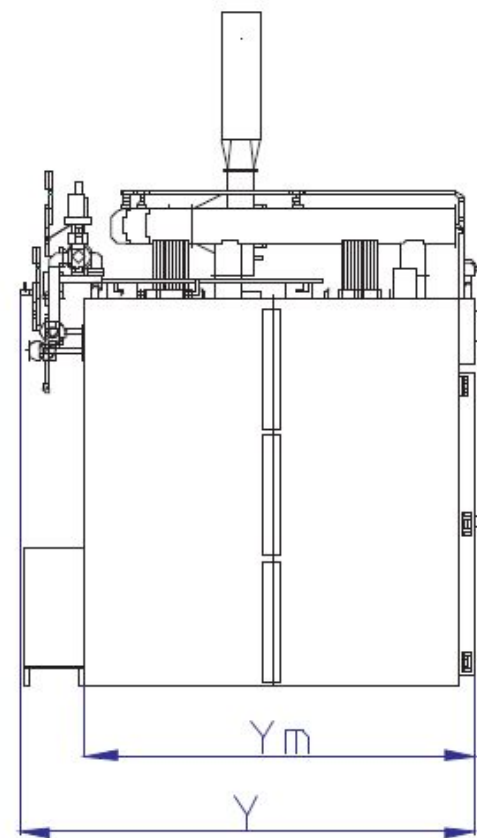
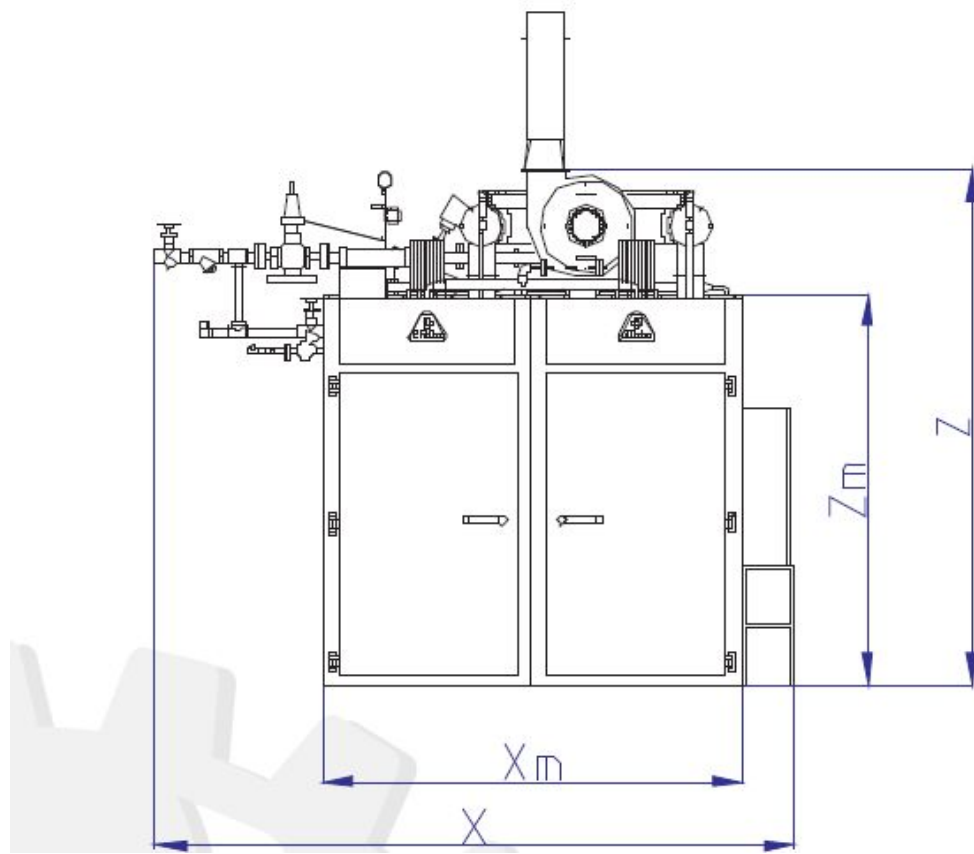
Sistemas de Vapor

Calentamiento Seco: Utiliza vapor de alta presión entre 100 y 120 psi para funciones de calentamiento y secado.

Calentamiento Húmedo: Línea de vapor de baja presión entre 12 y 20 psi responsable de la cocción

Dimensiones de hornos

Referencia	# Carros	X (m)	X _m (m)	Y (m)	Y _m (m)	Z (m)	Z _m (m)
R100	1	3,50	1,40	2,07	1,40	3,43	2,60
R200	2	3,50	1,40	3,32	2,65		
R300	3	3,50	1,40	4,57	3,90		
R400	4	4,26	2,70	3,05	2,65		
R400L	4	3,50	2,60	5,82	5,15		
R600	6	4,26	2,70	4,30	3,90		
R600L	6	3,50	2,70	8,32	7,65		



[Ver garantía](#)

*Última actualización: @fecha

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f v
talsa.com.co