

Horno Secador

Una forma segura y práctica de cocción.

Marca:	CI TALSA
Referencia:	R100S
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construido 100% en acero inoxidable tipo 304.
Acabado:	Tipo sandblasting.
Capacidad:	Un (1) carro varillero. aproximadamente 300 kg Dependiendo del tipo de producto
Función:	Se utiliza para secar productos cárnicos a temperaturas que oscilan entre los 50 y 80°C. Si el cliente posee suministro de vapor se puede realizar la cocción con humedad relativa 100%.

Descripción: El equipo se encuentra conformado por tres sistemas básicamente: Calentamiento, homogenización y control. El sistema de calentamiento lo comprende un quemador, que desarrolla su llama en una cámara de combustión, quién a su vez entrega el calor seco para que sea conducido por un ducto a la cámara de proceso donde se realizará el secado de los productos. Dicho espacio posee en la parte superior un ventilador encargado de hacer recircular el aire y garantizar la homogeneidad de temperatura para todos los productos. Para completar el sistema de homogenización cuenta con un sistema de extracción para la humedad que se genera en el proceso, este se complementa con el sistema de control que se encarga de ejecutar las operaciones del sistema para obtener y lograr una mayor estandarización de productos en todos los procesos y productos. Adicionalmente en la inferior trasera posee una conexión en ¾" NPT para el suministro de vapor.

El sistema de control se describe más adelante.

Adicionalmente en la inferior trasera posee una conexión en ¾" NPT para el suministro de vapor a baja presión.

Características:

Construcción 100% acero inoxidable 304. Para carros varilleros de 1m X 1m X 2m.

Quemador de aire inducido tipo cañón con bajas emisiones de CO.

Rampa para fácil ingreso de los carros.
Diseño simple de fácil mantenimiento.

Equipo soldado 100% con superficies interiores lisas que contribuye a la seguridad sanitaria del producto.

Incluye 3 mt de chimenea para extracción



Horno Secador CI TALSA

Horno Secador

- Ventajas:**
- Secado homogéneo del producto.
 - Control de temperatura eficiente que reduce las mermas durante el proceso.
 - Menor consumo de combustible ya que se controla la temperatura dentro de la cámara realizando un control directamente sobre el quemador.

Controles: Control alemán JUMO-IMAGO F500.

Diseñado específicamente para el control automático de procesos térmicos de productos alimenticios.

Pantalla de 5" de 27 colores.

Capacidad de 50 programas, cada uno con máximo 16 segmentos.

Posibilidad de asignar un icono en cada programa para su fácil selección.

Posibilidad de reformar el proceso térmico aun cuando el programa no ha terminado.

Control de proceso por tiempo y por temperatura interna.

Adicionalmente posee un pulsador de Paro de Emergencia que deshabilita las salidas del control y apaga el equipo y un pulsador luminoso para la falla del quemador.

Dimensiones:

Frente: 1400 mm.
Largo: 1704 mm.
Altura: 3228 mm. Incluida la chimenea.

Peso:

800 Kg aproximadamente.

Dispositivos de potencia:

Motores de extracción y recirculación 2 - 3 HP

Quemador de aire inducido.

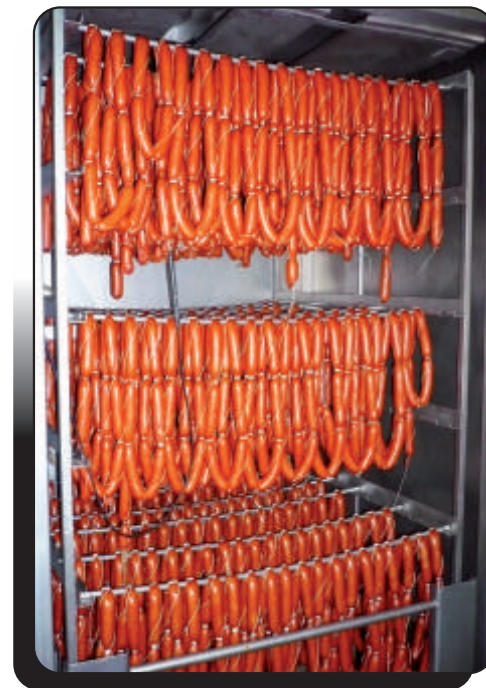
Opcional:

Sistema de Atomización de Humo Líquido

Regenerador de Humo Líquido

Sistema de lavado

Carro Varillero 3 ó 6 niveles.



○ Seguridad Sanitaria.

Horno Secador

Requerimientos:

Energía eléctrica trifásica a 220V + Tierra.

Suministro de gas natural ó propano.

Suministro de aire comprimido, 4CFM a 80 PSI.

El equipo no incluye carro varillero

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

Kit Repuestos

Referencia	Descripción	Cantidad
06530015	PUNTA SENSORA 902350/38-380 -1003-1-2.5-100-11-4000	1
06540051	PUNTA SENSORA 902350/38-386 -1003-1-4-100-11-4000	1
70090067	CILINDRO GRAF DOBLE EFEC 25X50	1
70060769	ELECTROVALV 3/2X1/8" OPER DIREC 220V	1
06540019	EMPAQUE PUERTA HORNO	7.5
06540040	TERMOTULA HORNO	1

	Referencia
Kit	09430098

DIAGRAMA

