

Generador de Humo Líquido CI TALSA

Optima cobertura del producto para obtener color y sabor uniforme de producto.

Marca	CITALSA
Referencia	GLC-11 / GLC-12
Procedencia	COLOMBIA
Capacidad	28 lt de humo líquido cada tanque.
Construcción:	Estructura 100% Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes).

Función El Generador de Humo Líquido CITalsa aprobado por **Red Arrow** es empleado para ahumar productos cárnicos como salchichas, salchichones, chorizos, tocinetas, costillas, etc.

Este equipo emplea humo líquido, que es producto de una condensación de humos generados durante la combustión controlada de diferentes tipos de maderas.

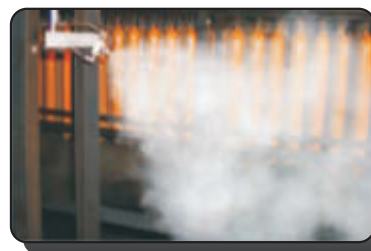
Desde un tanque presurizado el humo es conducido hacia una boquilla donde mezclado con aire comprimido genera una nube de pequeñas gotas que se adhieren al producto; este proceso es conocido como atomización.

Este atomizador se debe instalar en hornos automáticos y semiautomáticos, con el fin

de garantizar un adecuado proceso de ahumado.

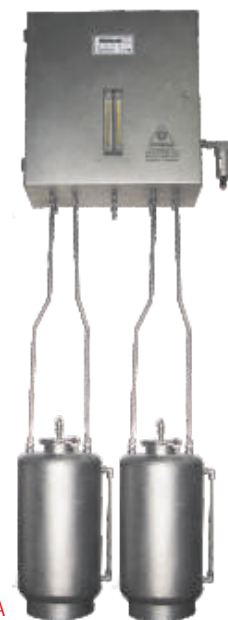
El uso del Generador de Humo Líquido CI Talsa permite un proceso de ahumado sin emisiones. Esto significa que los productos se ahuman en un sistema cerrado.

Durante el proceso de ahumado, todas las compuertas se cierran y sólo se vuelven a abrir cuando la totalidad del humo se ha consumido en el interior de la cámara de ahumado.



Equipo Aprobado por:

RED ARROW
Smoke • Grill • Browning



○ Generador de humo líquido CI TALSA

Generador de Humo Líquido CI TALSA

El modelo GLC-11: Con un gabinete de control, un bloque con dos boquillas y su respectivo tanque, este equipo es apto para instalarse a un único horno en sus diferentes tamaños.

El modelo GLC-12: Con un gabinete de control doble, dos bloques con dos boquillas cada uno y dos tanques, el equipo es apto operar simultáneamente e independientemente dos hornos sin importar el tamaño de estos.

Requerimientos de instalación:

Suministro eléctrico: 220 Voltios, 60 Hz.
Suministro de aire por boquilla: 125 lt/min - 4.5 cfm.

Presión de aire:

7 bar - 100 psi y sin humedad.

Alimentación de aire:

½" ó 12 mm.

Características

El Generador de Humo Líquido está compuesto por los siguientes sistemas:

Sistema estructural: es el que soporta los componentes eléctricos, de control y neumáticos. Aquí se incluye la caja de control inoxidable, el tanque de almacenamiento de humo líquido y accesorios de conexión eléctrica y neumática.

Sistema neumático: Es el encargado de presurizar el tanque de humo líquido, realizar el atomizado y regular el flujo de humo en la boquilla. Está compuesto de reguladores de presión, electroválvulas inoxidables, filtros, manómetros, boquillas, flujometro de 500 ml/min y accesorios, que permiten la calibración del equipo.

Sistema de control: Es el responsable de los accionamientos de las electroválvulas bajo unas condiciones dadas en la programación. Igualmente permite visualizar los diferentes estados de operación y parámetros de funcionamiento del equipo. Lo componen un PLC SIEMENS S7200 y una PANTALLA TD 200C SIEMENS con dos líneas de texto.

○ PLC SIEMENS S7200



Ventajas:

- Optima cobertura del producto para obtener color y sabor uniforme de producto.
- Bajo consumo de humo líquido. Hasta 2.1 ml por Kg de producto.
- Funcionamiento automático programable para diferentes productos y requerimientos desde el control del horno automático.
- Sistema de presiones calibrable para obtener máxima calidad de atomización.
- Estandarización de procesos de ahumado.
- Limpieza en el interior de la cámara del Horno.

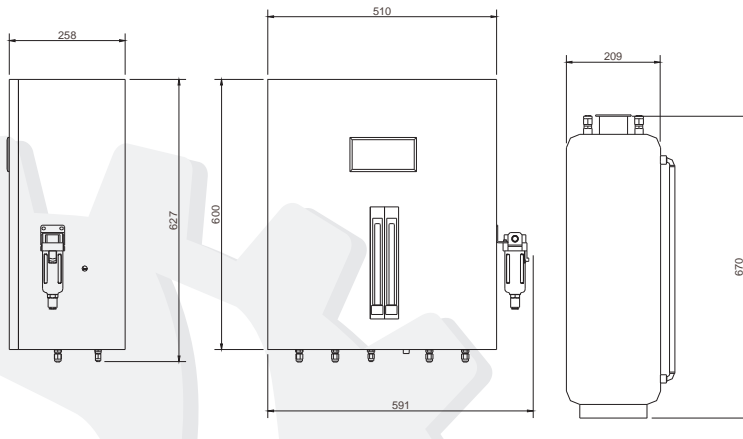
Generador de Humo Líquido CI TALSA

- Compatibilidad con todos los Hornos CI Talsa.
- Instalación en tubería en Acero Inoxidable, la instalación incluye 3 mt lineales de tubería ó tubing inox, en caso de requerir una longitud adicional se debe informar y estos serán adicionales al precio del equipo.

Tipo de Humo Líquido:

Red Arrow Enviro 24 ó mezcla Enviro 24 + ST50.

DIAGRAMA



Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.

CONSUMO AIRE DE ACUERDO AL TAMAÑO DE HORNO	Modelo	Consumo Aire
	R100 ó R100G	4.5 cfm
	R200 ó R200G	9.0 cfm
	R300 ó R300G	9.0 cfm
	R400 ó R400G	9.0 cfm
	R500 ó R500G	18.0 cfm
	R600 ó R600G	18.0 cfm
	R800 ó R800G	18.0 cfm
	R1000 ó R1000G	36.0 cfm
	R1200 ó R1200G	36.0 cfm



- Estandarización de procesos de ahumado.

ESTE EQUIPO CUENTA CON UN KIT DE REPUESTOS SUGERIDO PARA GARANTIZAR SU ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO, CUENTE CON NUESTRA ASESORÍA