

# Horno Cocción de Recirculación HCR

*Cocción de alimentos de manera controlada a través de la inyección directa de vapor y recirculación del aire.*

- Marca:** Citalisa
- Procedencia:** Colombia
- Referencia:** HCR: 2-3-4-6-8-10-12
- 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:** Realiza la cocción de alimentos de manera controlada a través de la inyección directa de vapor y recirculación del aire por medio ventiladores en el interior de cada modulo.
- Ventajas:**
- Estandarización del proceso.
  - Uniformidad de temperatura de camara.
  - Permite la cocción de embutidos.
  - Seguridad sanitaria.
  - El diseño modular permite un fácil desensamble para eventuales traslados.
- Control:** 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.

Los moto-ventiladores de recirculación y extracción de 4 hp son accionados por arranque por contactor y térmico.



○ Horno Cocción de Recirculación CITALISA



Línea Cárnica

## Horno Cocción de Recirculación HCR

**Características:** Sistema estructural completamente modular de acuerdo al número de carros varilleros o torreprensas para moldes, puertas con sello hermético y empaques, paredes aisladas y completamente soldadas, con plataforma para ingreso de carros.

Las juntas de construcción son completamente soldadas para prevenir filtraciones, inclusión de vapor en el interior de las paredes o fuera del cuarto y evitar aglomeración de residuos.

El aislamiento de la fibra de vidrio evita las pérdidas de calor a través de las paredes y contribuye al control de la temperatura.

Se incluye una rampa de acero inoxidable de alta resistencia para facilitar la entrada de los carros, la cual se gira hacia el interior de la cámara del horno durante su uso.

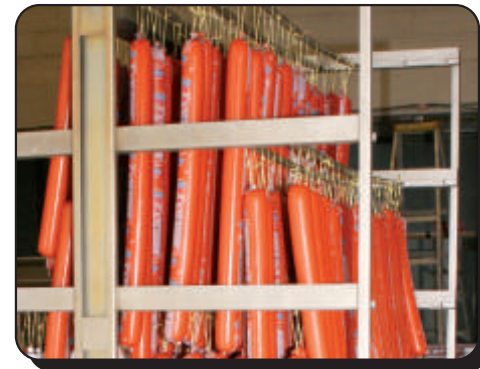
Sistema de vapor que permite el ingreso de vapor directo a la cámara. Este sistema incluye, línea de vapor de baja presión (30 - 50 psi ) que incluye válvula reguladora de presión y un sistema de distribución de vapor que garantiza la saturación y homogeneidad del calor al interior del horno.

Sistema de control compacto de fácil operación que permite controlar las diferentes variables y pasos del proceso.

Sistema de ventilación que permite por medio de ventiladores centrífugos para cada módulo recircular el aire del interior del horno.

Sistema de extracción que permite retirar vapores del interior del horno, cuando finaliza el proceso de cocción.

Sistema neumático automático para la apertura de puerta (para los modelos hcr lineales 1x2 – 1x3 – 1x4) y posicionamiento de válvulas y compuertas de aire fresco, extracción y cilindro de apertura de puerta.



**Requerimientos:** La obra civil en la base del horno debe garantizar una inclinación del 1% con caída hacia la puerta del horno.

Altura mínima de instalación 4 metros .

Acometida vapor a presión de 100 a 120 psi.

Conexión eléctrica trifásica 220 v + tierra o según especificaciones del cliente

Acometida de aire comprimido a 100 psi con acople para manguera de 6mm y caudal de 7 cfm.

# Horno Cocción de Recirculación HCR

## Accesorios disponibles:

Carros (tres y seis niveles) y varillas.

Torre prensa para moldes.

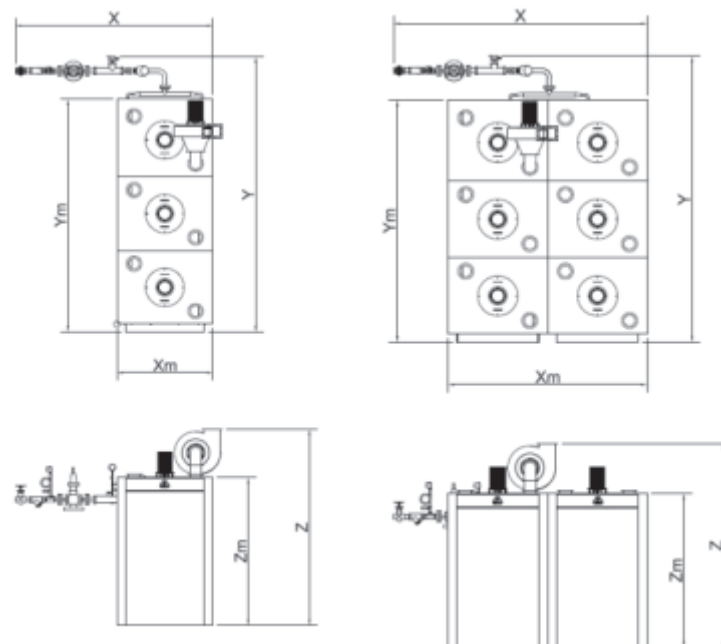
Sistema de duchado.

## Instalación:

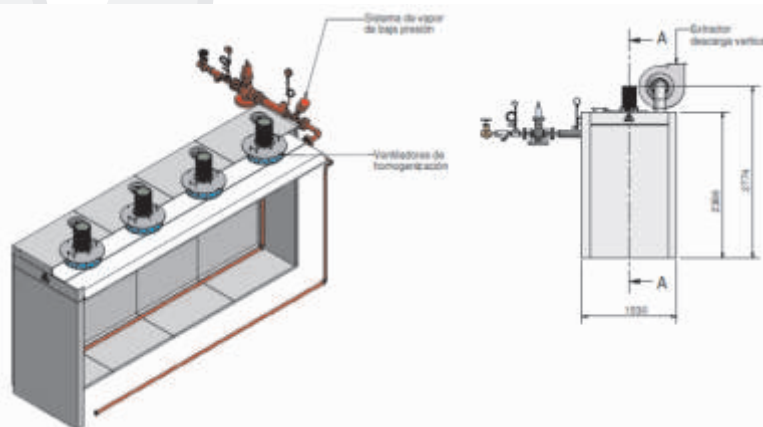
Valor adicional.

MODELOS DISPONIBLES							
Modelo	No de carros	Xm	X	Ym	Y	Zm	Z
HCR2	2	1.4	3.5	2.7	3.3	3.4	2.6
HCR3	3	1.4	3.5	3.9	4.5	3.4	2.6
HCR4L	4	1.4	3.5	5.2	5.8	3.4	2.6
HCR4	4	2.7	4.3	2.7	3.3	3.4	2.6
HCR6	6	2.7	4.3	3.9	4.5	3.4	2.6
HCR8	8	2.7	4.3	5.2	5.8	3.4	2.6
HCR10	10	2.7	4.3	5.6	6.2	3.4	2.6
HCR12	12	2.7	4.3	7.7	8.3	3.4	2.6

L: Distribución de módulos lineales



## DIAGRAMAS



## TABLA DE REQUERIMIENTOS

Modelo	Proceso	Presión (bar)	Presión (psi)	Consumo (kg/h)	Consumo (lb/h)	Potencia térmica (BTU/h)	Potencia térmica (KW)	Conexión (pulg.)
HCR1	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	51,7	113,8	107713	31,5	1
HCR2	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	103,4	227,6	215426	63	1
HCR3	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	155,1	341,4	323139	94,5	1
HCR4	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	206,8	455,2	430852	126	1-1/2
HCR6	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	310,2	682,8	646278	189	2
HCR8	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	413,6	910,4	861704	252	2
HCR10	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	517,0	1138,0	1077130	315	2
HCR12	Calentamiento humedo	0,3-1	5-15	620,4	1365,6	1292556	378	2-1/2"

Dimensiones y requerimientos están sujetos a cambios por parte de CI Talsa

# Horno Cocción de Recirculación HCR

*Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.*

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