

HORNO COCEDOR-AHUMADOR A VAPOR



Diseñado para la cocción uniforme de productos cárnicos mediante un sistema de generación de vapor, favoreciendo la conservación de la humedad, textura y calidad del producto durante el proceso.

Equipado con un quemador de gas tipo cañón, intercambiador de calor tipo serpentín y aislamiento térmico en puerta, paredes y techo, proporciona una operación eficiente y confiable. Opcionalmente, puede incorporar un sistema de ahumado para desarrollar color, aroma y sabor característicos en una amplia variedad de productos cárnicos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de cocción mediante generación de vapor
- ✓ Quemador de gas tipo cañón con intercambiador de calor tipo serpentín
- ✓ Aislamiento térmico en puerta, paredes y techo
- ✓ Termómetro para monitoreo continuo de temperatura
- ✓ Disponible con sistema de ahumado para procesos de cocción y desarrollo de sabor

BENEFICIOS

- ✓ Garantiza una mezcla homogénea de carnes, ingredientes y condimentos
- ✓ Reduce los tiempos de mezclado y mejora la productividad
- ✓ Facilita la descarga rápida y segura del producto hacia un carro Buggy
- ✓ Conserva la textura y calidad del producto durante el proceso



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL TIPO 304

TEMPERATURA Alcanza 150 °C

CALENTAMIENTO POR MEDIO DE GAS LP

MOTOR 2 hp

CONTROL Manual

ESPACIO ÚTIL 3.5 m³

DIMENSIONES 2120x1630x 2850 mm

CONEXIÓN
220v
3 fases
4 polos



HORNO COCEDOR-AHUMADOR
A VAPOR

DIBUJO TÉCNICO

