

HORNO COCEDOR-AHUMADOR

Diseñado para realizar procesos de cocción y ahumado de productos cárnicos, proporcionando una distribución uniforme del calor que favorece la calidad, textura y presentación del producto final. Su sistema de calentamiento mediante gas LP permite alcanzar temperaturas de hasta 150 °C, adaptándose a una amplia variedad de aplicaciones en la industria alimentaria.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema de cocción y ahumado para una amplia variedad de productos cárnicos
- ✓ Calentamiento mediante gas LP con temperatura de hasta 150 °C.
- ✓ Doble fondo con sistema de recirculación para una distribución uniforme del calor
- ✓ Incluye carro porta producto de acero al carbón
- ✓ Construcción robusta en acero inoxidable con aislamiento térmico en puerta, paredes y techo

BENEFICIOS

- ✓ Proporciona una cocción y ahumado uniformes en todo el producto
- ✓ Favorece el desarrollo de color, aroma y sabor característicos.
- ✓ Reduce pérdidas de calor y mejora la eficiencia energética gracias a su aislamiento térmico
- ✓ Permite procesar carne con o sin hueso, así como embutidos y otros productos cárnicos
- ✓ Operación robusta, segura y confiable para producción continua



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	TIPO 304
MOTOR	2 hp
CONTROL	Manual
ESPACIO ÚTIL	5.2 m ³
DIMENSIONES	2250x1535x2580 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	220 v 3 fases 4 polos
TEMPERATURA	Alcanza 150°C
CALENTAMIENTO	POR MEDIO DE GAS LP



HORNO COCEDOR-AHUMADOR

DIBUJO TÉCNICO

