

HORNO UNIVERSAL COCEDOR-SECADOR HEMAN

1,2 y 3 carros



Horno diseñado para la ejecución de procesos térmicos controlados en la industria alimentaria, permitiendo realizar etapas de cocción, secado y extracción de humedad dentro de una misma cámara de proceso. Su sistema de recirculación de aire y control automático de temperatura y humedad garantiza una distribución uniforme del calor, optimizando la calidad y consistencia del producto final. El equipo es gestionado mediante un sistema PLC con pantalla táctil, permitiendo configurar y ejecutar recetas de producción de forma precisa y repetible.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Procesos integrados de cocción, secado y extracción de humedad
- ✓ Control PLC con pantalla táctil e interfaz gráfica intuitiva
- ✓ Control automático de temperatura y humedad
- ✓ Sistema de recirculación de aire para distribución uniforme del calor
- ✓ Programación y almacenamiento de recetas de producción
- ✓ Compatible con carros de producto para carga y descarga eficiente

BENEFICIOS

- ✓ Mayor uniformidad de cocción y secado del producto
- ✓ Mayor control sobre la calidad final del producto
- ✓ Mejora la eficiencia operativa y la productividad
- ✓ Facilita la estandarización del proceso productivo
- ✓ Operación segura, eficiente y confiable



PARÁMETROS TÉCNICOS

CAPACIDAD 3 carros

MATERIAL Acero inoxidable tipo 304

DIMENSIONES 3675x3680x2135 mm

VOLTAJE 440 V

AMPERAJE 32 A

TEMPERATURA MÁXIMA 90 °C

CONSUMO DE AIRE 4 gal/min

*LAS DIMENSIONES MOSTRADAS CORRESPONDEN A
UN HORNO DE 3 CARROS Y PUEDEN VARIAR SEGÚN
LA CAPACIDAD Y CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO*



HORNO UNIVERSAL COCEDOR-SECADOR
HEMAN