



KWE-1

**HORNO DE COCCION,
SECADO, AHUMADO Y ASADO**



Este horno, diseñado para trabajar con carros standard de 1000 x 1000 x 2000 mm, es un equipo completo: seca, ahuma y cuece hasta un máximo de 160°C. Bajo pedido se puede suministrar el horno para asar a temperaturas hasta 200°C. Dependiendo de las necesidades de nuestros clientes, suministramos hornos eléctricos, gas, vapor o gasoil. No es necesario decir, que tales sistemas necesitan varios intercambiadores de calor. No obstante, el resultado final es siempre el mismo, independientemente del proceso tecnológico utilizado.

Los elementos estructurales de nuestros hornos son exclusivamente de acero inoxidable. La estructura es diseñada alrededor del carro, el cual es el elemento básico. En otras palabras, un horno de cuatro carros, esta compuesto de cuatro módulos. La disposición de cada modulo depende del espacio disponible por el cliente.

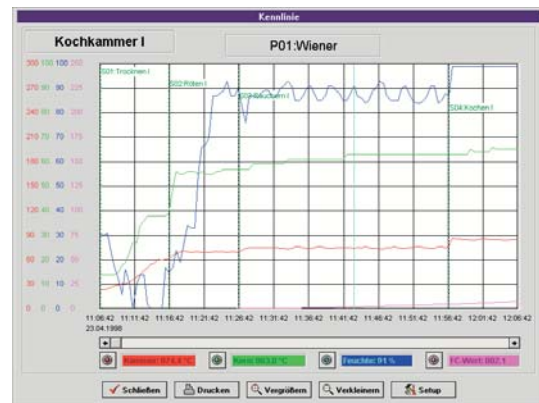
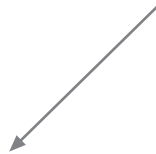


Los procesos térmicos del horno incluyen cocer, secar y ahumar, asar y sistemas de enfriamiento (llamados hornos de enfriamiento rápido). De echo, JUGEMA ofrece todos los sistemas enumerados. Nuestra oferta incluye además hornos con circulación horizontal ajustable, utilizados en productos procesados en bandeja como el pescado o la soja. Bajo pedido se pueden suministrar hornos con puertas de apertura vertical, o doble puerta (entrada-salida), y tambien de medidas especiales.





Muchos lugares del mundo hacen sus propias demandas especiales del proceso de ahumado. Por diferentes razones, nosotros hemos introducido los generadores de humo que operan con serrín, basados en fricción o que trabajan con humo líquido, e incluso mixtos (serrín+humo líquido, o fricción+humo líquido). Si es necesario por razones medioambientales, las salidas tecnológicas pueden suministrarse con tapas catalíticas, etc.



Para abastecer las grandes demandas de proceso controlado, hemos propuesto numerosas soluciones nuevas. Algunos de nuestros equipos incluyen un completo control de funciones y se conectan con un ordenador central. Otros sistemas son equipados solamente con impresión de gráficos de proceso. Nosotros recomendamos la opción del control central ya que grava el proceso que se está llevando a cabo en cada unidad. Esto posteriormente ayuda a analizar fechas, registros fuera de tiempo y fallos.



Por supuesto, para conseguir un sistema de trabajo del horno satisfactorio, necesita un espacio suficiente para cargar los productos en los carros.

Nuestros carros están diseñados para trabajar con varillas y bandejas. Naturalmente, ambos dependen de las necesidades de cada cliente. Desde varillas de aluminio hasta varillas inoxidables para procesos de pescado. Las bandejas pueden ser de chapa perforada o rejilla dependiendo de las necesidades específicas del proceso tecnológico de cada cliente.

Tamaño Horno	Wymiary gabarytowe Overall dimensions					Potencia Motor	Consumo Maximo, según fuente de calor					
	L	H					Electrico KWE	Gas KWG		Vapor KWP		Gasoil KWO
		Electrico KWE	Gas KWG	Vapor KWP	Gasoil KWO		Potencia electrica	Gas natural GZ-50	Gas liquido p³ynny	Alta presion 8-10 bar	Baja presion 0.5 bar	Gasoil
	mm	mm	mm	mm	mm	kw	kw	m³/ h	kg/h	kg/h	kg/h	dm³/h
1 Carro	1600	2800	2990	2900	2990	3.4	30	4.0	3.0	55	50	3.0
2 Carros	2850	2800	2990	2900	2990	5.8	60	8.0	6.0	110	100	5.5
3 Carros	4050	2800	2990	2900	2990	8.2	90	12.0	9.0	165	150	8.0
4 Carros	5250	2800	2990	2900	2990	10.6	120	16.0	12.0	220	200	10.0