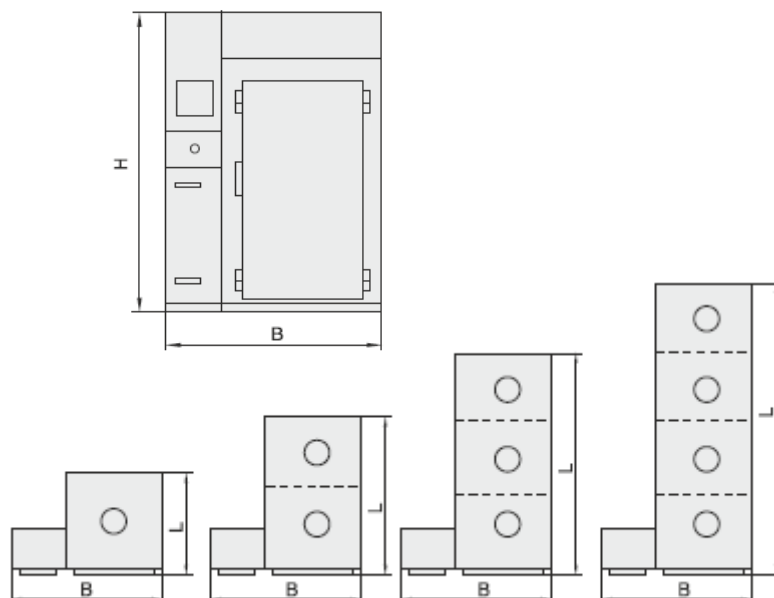




HORNOS DE COCCION Y AHUMADO



CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELO HCR1000	DIMENSIONES L x B x H / MM.	POTENCIA INSTALADA KW	PESO KG.
1 Trolley	1100 x 1690 x 2370	21,0	700
2 Trolleys	2070 x 1690 x 2370	37,5	1 350

Trolley size:: L x B x H- 800 x 910 x 1650 mm.

MODELO HCR 1500	DIMENSIONES L x B x H / MM.	POTENCIA INSTALADA KW	PESO KG.
1 Trolley	1300 x 1830 x 2370	27,5	750
2 Trolleys	2400 x 1830 x 2370	53,0	1 450

Trolley size: L x B x H- 1020 x 1010 x 1650 mm.

MODELO HCR 2000	DIMENSIONES L x B x H / MM.	POTENCIA INSTALADA KW	PESO KG.
1 Trolley	1300 x 1830 x 2735	35,5	825
2 Trolleys	2410 x 1830 x 2735	68,0	1 600
3 Trolleys	3700 x 2050 x 2735	102,0	2380
4 Trolleys	4900 x 2050 x 2735	136,0	3150

Trolley size: L x B x H- 1020 x1010 x 1950 mm.





HORNO LAINT HCR

-Para todos los procesos de la industria alimentaria:

SECAR , AHUMAR EN CALIENTE, AHUMAR EN FRIO, COCER 100 %, ASAR , CONSERVAR.



Para el tratamiento de todo tipo de productos: Carnes, pescados, vegetales, etc.



Este equipo permite efectuar todos los procesos de cocción, (según modelo): secado, ahumado, cocción al 100% de humedad, cocción en seco, asado,

El horno HCR Laint, cumple con las más altas exigencias de fiabilidad y eficiencia energética, lo que aporta una reducción en la duración de las distintas etapas del proceso, aportando una reducción de los costes de producción y de consumo energético. El Horno está fabricado y cumple con las normas operacionales de la Unión Europea.

Características generales HCR

- Cuadro de mandos incorporado sobre el Ahumador, para control de las funciones del horno con control de tiempo de proceso, , temperatura cámara, humedad, etc, mediante programador ADITEC, de última generación.
- Equipado con sistema automático de lavado, sistema de alarma de incendio y sirena para el final del proceso.



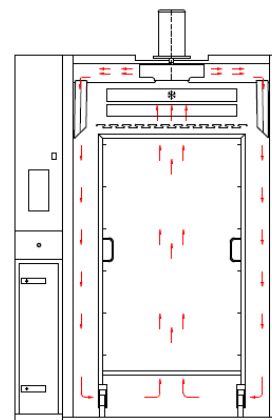


- Provisto de sistema neumático para control de condensados del aire, y para control de presión en el interior de la cámara.
- Cuerpo del horno: acero inoxidable 304 con aislamiento de fibra mineral.
- Junta de la puerta de Silicona
- Apertura de la puerta, **derecha o izquierda, a determinar.**
- Ahumador: incorporado a derecha o izquierda, a determinar
- Virutas de Madera, para ahumado, tamaño mediano:



- Trampillas para regulación con válvulas electro neumáticas,
- Temperatura regular de trabajo durante el proceso 110°C / 98% de humedad relativa. El horno esta preparado para trabajar hasta 150°C. (a requerimiento).
- Alarma incendio ahumado.
- Alarma final de proceso.
- Accionamiento adicional de extracción, para salida de condensados.

Nuestro sistema de calefacción y circulación, asegura estabilidad de los procesos, reducción en el tiempo del proceso y mayor rendimiento en el menor tiempo posible, optimizando la calidad del producto.



Todos los elementos instalados en los hornos LAINTE, son de origen comunitario, procedentes de fabricantes de primera línea, **ADITEC, METAL WORK, SCHNEIDER, ETC.**





SISTEMAS DE CALEFACCION DISPONIBLES:

ELECTRICO:

Mediante resistencias, situadas en la parte superior del horno, para una distribución y aprovechamiento de máximo rendimiento.

VAPOR:

Mediante serpentín de acero inoxidable, situado en la parte superior. Controlado por sistema de válvulas neumáticas, sistema de drenaje, sistema de presión de vapor, a suministrar por el cliente, la instalación debe cumplir entre 8 y 10 kg. de presión, así como línea de 0.5 Bars, para el proceso de cocción con humedad.

Gas-oil – Diesel

Para el calentamiento con este sistema, el horno está provisto de quemador diesel. Para estas instalaciones el cliente acondicionará la instalación de acuerdo a las normativas de uso e instalación, exigidas en cada país.

Gas

Para el calentamiento con este sistema, el horno está provisto de quemador de gas Riello, equivalente a 30 KW.

Para estas instalaciones el cliente acondicionará la instalación de acuerdo a las normativas de uso e instalación, exigidas en cada país.

SISTEMA DE COCCION EN FRIO.

Sistema de enfriado rápido-multifuncional.

Nuestro sistema de enfriado permite la combinación de los dos tipos de temperatura/proceso:

- Proceso en frío y procesos a temperatura standard, en un mismo equipo, lo que aporta una gran versatilidad de productos a cocinar, marinar, ahumar, etc.,
- Ahorro de tiempo y costes por doble instalación.
- Reducción de incidencias por factor humano, ya que está todo controlado por el microprocesador.

OTRAS CONFIGURACIONES.

Composiciones mixtas, eléctrico/vapor, a petición del cliente, bajo presupuesto.

*****El fabricante se reserva el derecho a modificaciones sin previo aviso, en mejora del equipo.***

