



ABAD MAQUINARIA INDUSTRIAL S.L.

Horno Cocción HCR6

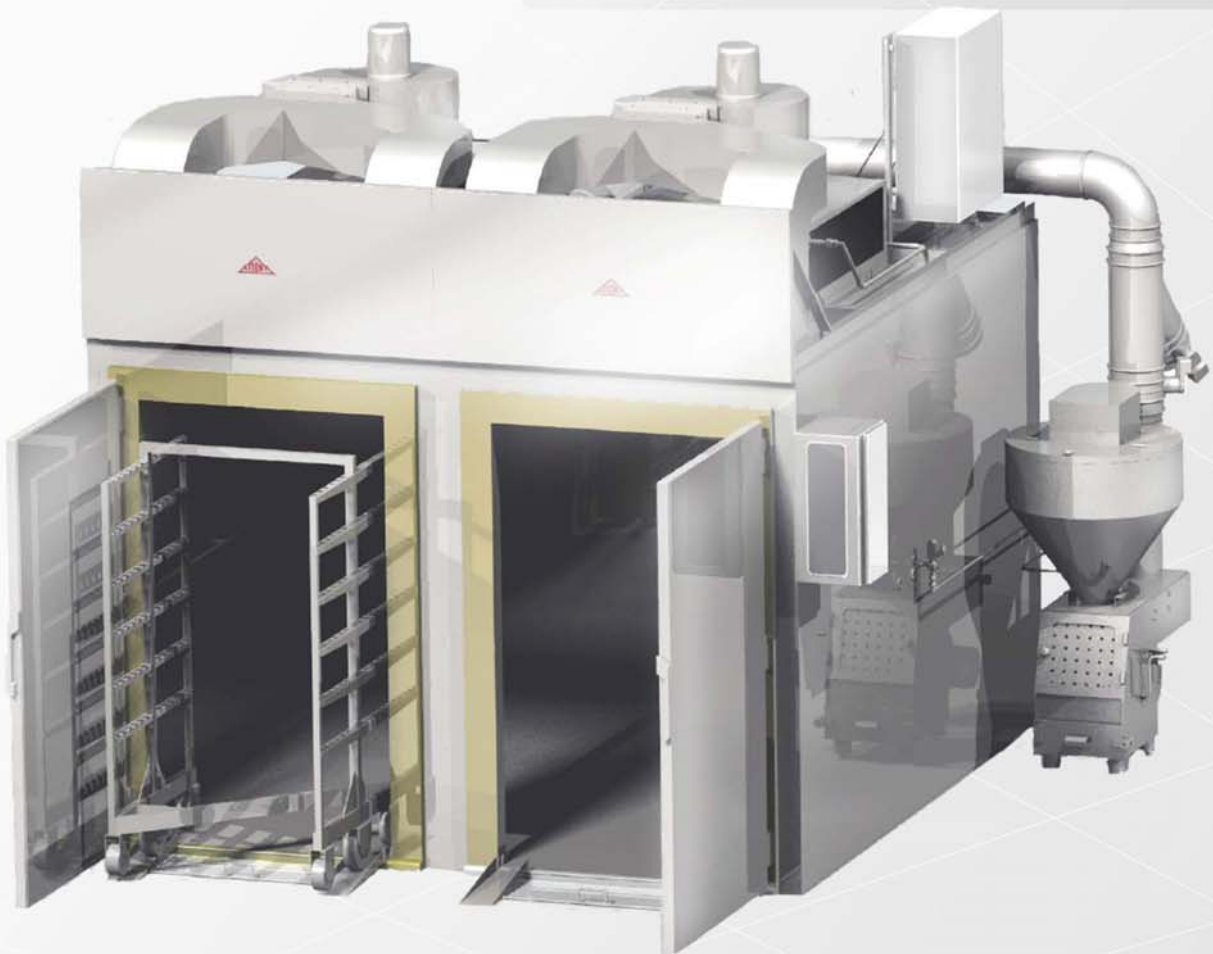
Horno robusto elaborado con paneles de acero inoxidable y lana de roca.

Para optimizar tanto grandes como medianas producciones según las necesidades de cada cliente: 1, 2, 3, 4 o 6 carros de cocción.

Un horno de grandes prestaciones: cocer, cocinar, secar, ahumar.

Su preciso control de la humedad y temperatura permite adaptarse a todo tipo de productos.

- Cámara estanca.
- Generador de humedad independiente.
- Sistema propio de distribución del calor.
- Sonda de temperatura producto.
- Control preciso del porcentaje de humedad.
- Ajuste humedad hasta el 100%.
- Memorias de cocción mediante control programable específico para hornos.



Horno cocción HCR6

Datos técnicos

	HCR1-E/V	HCR2-E/V	HCR3V	HCR4V-T/ 2P	HCR6V-2P
Potencia motor:	0.25Kw	0.25Kw	0.25Kw	2 x 0.25Kw	2 x 0.25Kw
Potencia calentamiento:	45Kw / 200Kg/h	75Kw / 250Kg/h	300Kg/h	400Kg/h	500 - 600Kg/h
Potencia de trabajo:	27Kw	45Kw	---	---	---
Humedad relativa:			Ajustable en %	99 grados	99 grados
Temperatura máxima:	105 / 99 grados	105 / 99 grados	99 grados	99 grados	99 grados
Reparto calor:			Circuito convección de diseño propio		
Entradas:	Entrada de aire y entrada de humo (ajuste automático desde microprocesador)				
Salidas:	Salida de aire (ajuste automático desde microprocesador)				
Consumo:	En función del proceso				



Circuito de reparto de calor de diseño propio, asegura una cocción homogénea en toda la cámara.



Elaborado con paneles de acero inoxidable y lana de roca.



El calderín independiente permite un control total del porcentaje de humedad. Opcional para calentamiento eléctrico.



Toberas de salida de aire y humo.

Opciones

- 4 formatos según el tipo de procesado necesario:
 - de cocción.
 - de cocción y ahumado.
 - de ahumado.
 - de ahumado en frío.

El ahumador por viruta de madera standar. (no aserradero)

Ajustes

- Temperatura (ajuste electrónico).
- Humedad relativa en % (ajuste electrónico).
- Tiempo de cocción (ajuste electrónico).
- 99 programas de cocción almacenables.
- Entrada aire/humo (ajuste por trampilla automática).
- Salida aire (ajuste por trampilla automática).
- Extracción forzada de humo opcional.

Consola de programación standard.



Abad Maquinaria Industrial S.L.
 C/Roure Gros 31 - 08181 Sentmenat (Barcelona) ESPAÑA
 Telf: 93 715 45 13 Fax: 93 715 45 65
 laint@laint.net - www.laint.es



ABAD MAQUINARIA INDUSTRIAL S.L.