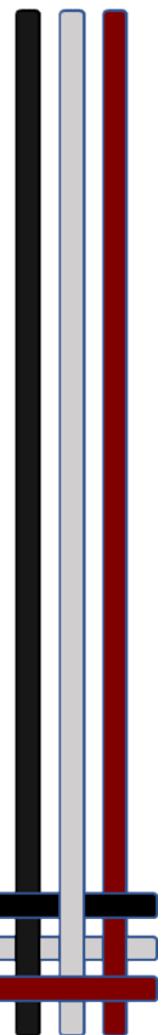


# Horno Secador FT-CAS<sub>120</sub>





## FICHA TÉCNICA HORNO

Versión: 2
Fecha: 24/07/2020
Aprobó:
Diseño y Producción.

## CONDICIONES PARA LA INSTALACIÓN

Para un óptimo funcionamiento el equipo se debe instalar sobre un **mortero** nivelado en hormigón de (110cm x 110cm), se debe instalar una conexión de **agua** con una presión de 1.5 bares (puede oscilar en este rango) esta salida de agua debe medir  $\frac{1}{2}$ " macho con llave de paso (tipo bola) a una distancia del horno de 50cm por una distancia de piso de 40cm , para el desagüe se debe instalar un cárcamo en la parte frontal del horno a una distancia de 75cm (la medida se toma dese donde inicia hasta donde finaliza la rampa), para la instalación eléctrica de debe instalar una acometida eléctrica con cable número 10 clavija 3x50 con tierra y térmico de corriente independiente, el horno se alimenta con 220VAC y tiene un consumo de 22 amperios, para la conexión de gas se debe instalar una acometida en  $\frac{3}{4}$ " con una presión de 23mbar si se va a trabajar a gas natural (**GN**) y 32mbar si se va a trabajar a propano (**GLP**).

## USO Y OPERACIÓN

El horno tiene una capacidad en operación completa de 120 kilogramos, es decir más de esa capacidad no debería ser operado, el panel de encendido se encuentra en el lateral izquierdo del aparato, ahí están las botoneras y el control de temperatura. Pasa el trabajo se recomienda precalentar el horno a la temperatura deseada, (recordar que el equipo trabaja con bajas temperaturas para cocinar y secar),

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia calibres 16 y 18 satinado.
- Paredes con aislamiento térmico y con refuerzo horizontales y verticales en tubería cuadrada  $1\frac{1}{2}$ ".
- Sistema de encendido eléctrico



## FICHA TÉCNICA HORNO

Versión: 2
Fecha: 24/07/2020
Aprobó:
Diseño y Producción.

- Sistema de gas con elementos de seguridad.
- Intercambiador de temperatura con termo tubos y conservadores de temperatura.
- Carro en inox, diseñado para carga rápida
- Caldera equipada con sensores de nivel, llenado automático y válvula de seguridad
- Motor inversor de giro con turbina alemana para mejor homogenización

### DESCIPCION.

**Control de temperatura:** El horno trabaja de forma automática, para esto cuenta con un control de temperatura y tiempo que permite la precisión en el trabajo del equipo además, cuenta con control indicador de temperatura interna del producto permitiendo darle punto exacto de cocción al producto terminado.

**Intercambiador:** la cámara del intercambiador diseñado específicamente para que la llama del quemador y los gases de combustión no tenga contacto directo con el producto evitando la contaminación de este, es decir solo trabaja con el aire caliente que emite el intercambiador, el quemador es de tipo cañón

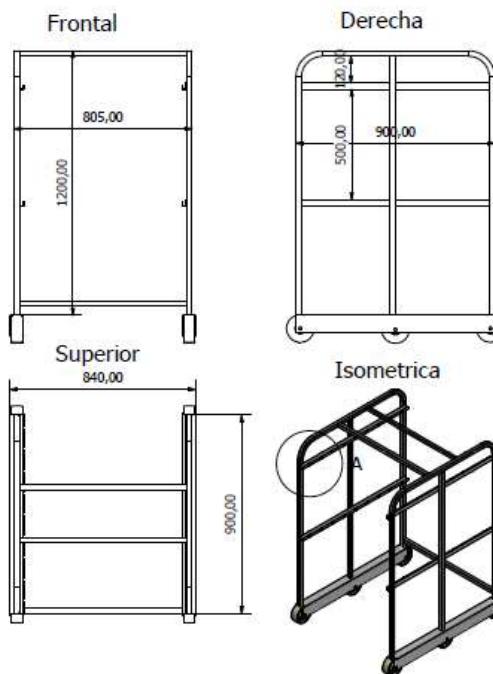
**Convección forzada:** el motor, ubicado en la parte superior equipado con una turbina de fabricación alemana, tiene como función distribuir el aire caliente por toda la cámara de cocción ayudado por unas toberas que canalizan el aire caliente hacia la parte inferior del horno, la inversión de giro también es importante, para este proceso esta es automática y lo hace el control principal, además tiene un variador de velocidad que cuida la rampa de aceleración y desaceleración del motor con el fin de aumentar la vida útil de la turbina y del motor

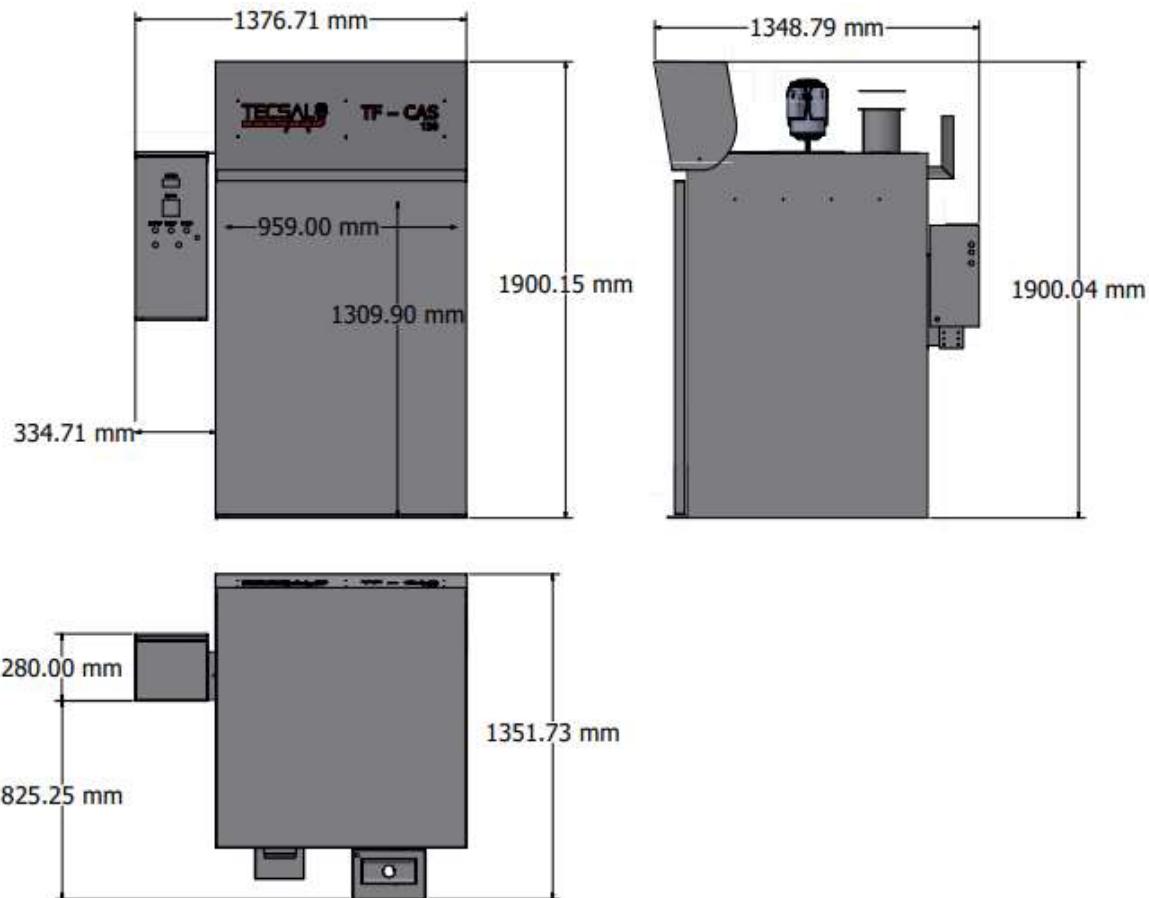
**Caldera:** el calderín permite que el horno sea auto generador de vapor, ubicado en la parte trasera del equipo genera un flujo constante de vapor, internamente opera calentando a través de una resistencia el agua, adicional a esto cuenta con sensores de nivel y llenado automático.

**Aislamiento:** la cámara tiene un aislamiento térmico con un espesor de  $1\frac{1}{2}$ " ayudando así a la concentración y conservación de la temperatura en la cámara de cocción del horno, dando como resultado el ahorro energético en el quemador.

**Horno de carro:** el carro varillero diseñado para cárnicos tiene la ventaja de cargar fácil y rápido completamente el equipo con producto evitando la pedida de temperatura por apertura de puerta.

#### **DIMENSIONES DE CARRO EN mm**



**DIMENSIONES DEL HORNO**

Las dimensiones de la cámara son: F 960 mm x L 960 mm x H 136 mm