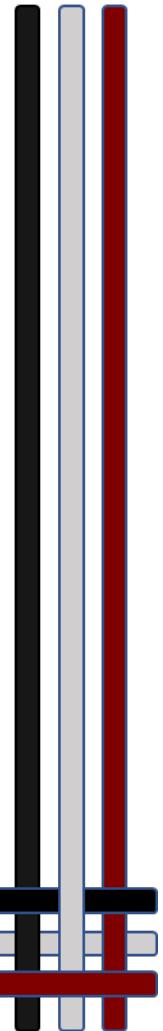
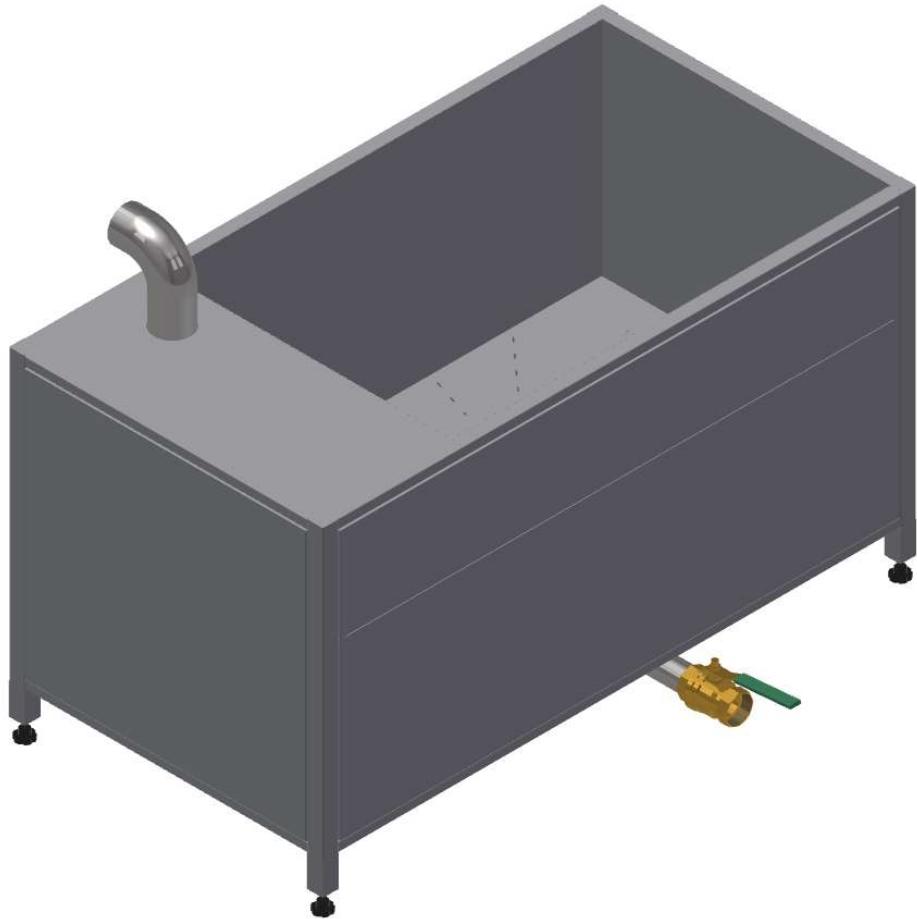


Tanque de cocción





FICHA TÉCNICA TANQUE DE COCCIÓN

Versión: 2
Fecha: 24/02/2021
Aprobó:
Diseño y Producción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TANQUE DE 1000L

Modelo:	TCT-1000L	
Marca:	TECSAL	
Material de fabrica	Acero INOX AISI 304	
Aislamiento	Térmico en fibra de vidrio	
Dimensiones del equipo		
Frente	Fondo	Alto
1895,800 mm	1005,800 mm	1185,479 mm
Dimensiones del tanque		
Frente	Fondo	Alto
1396,960 mm	916,200 mm	701,781 mm
Capacidad de tanque	1000 litros	
Eléctrico	220 VAC 1ph	
Tipo de gas	GN/GLP	
Entrada de agua	1/2 " Pulgada	
Potencia	400.000 BTU	





FICHA TÉCNICA TANQUE DE COCCIÓN

Versión: 2
Fecha: 24/02/2021
Aprobó:
Diseño y Producción.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TANQUE DE 500L

Modelo:	TCT-500L	
Marca:	TECSAL	
Material de fabrica	Acero INOX AISI 304	
Aislamiento	Térmico en fibra de vidrio	
Dimensiones del equipo		
Frente	Fondo	Alto
1491 mm	885 mm	1000
Dimensiones del tanque		
Frente	Fondo	Alto
996 mm	796 mm	665 mm
Capacidad de tanque	1000 litros	
Eléctrico	220 VAC 1ph	
Tipo de gas	GN/GLP	
Entrada de agua	1/2 " Pulgada	
Potencia	400.000 BTU	



FICHA TÉCNICA TANQUE DE COCCIÓN

Versión: 2
Fecha: 24/02/2021
Aprobó:
Diseño y Producción.

CONDICIONES PARA LA INSTALACION

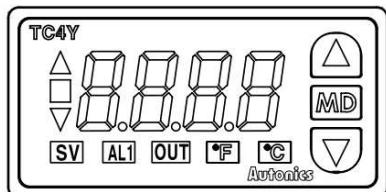
Para un óptimo funcionamiento el equipo se debe instalar sobre un **mortero** nivelado en hormigón de (110cm x 210cm), se debe instalar una conexión de **agua** con una presión de 1.5 bares (doméstica) esta salida de agua debe medir $\frac{1}{2}$ " macho con llave de paso (tipo bola) a una distancia del tanque de 50cm por una distancia de piso de 40cm , para el desagüe se debe instalar un cárcamo en la parte frontal del tanque a una distancia de 130cm (la medida se toma desde la parte trasera hasta finalizar la llave de paso), para la instalación eléctrica de debe instalar una acometida eléctrica con cable número 12 clavija 3x50 con tierra y térmico de corriente independiente, el horno se alimenta con 220VAC, 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 equipo tiene una capacidad para 1000 litros, se debe llenar hasta una altura mínima para poder funcionar, por seguridad se establece esta altura debido a que el intercambiador no puede trabajar sin agua, una vez lleno el tanque hasta el nivel requerido se procede a encender el equipo, en el panel de control se puede manipular el tiempo y la temperatura que

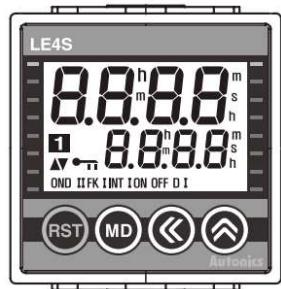
le permite automatizar la cocción. A continuación, se explica como establecer los tiempos y temperatura.

Control de temperatura (TC4Y)



El control de temperatura cuenta con un sensor que permite el control óptimo de la temperatura del agua, para establecer la temperatura, el control le permite utilizando la tecla MD, ingresar al parámetro de set y utilizando las teclas con forma de flechas se podrá incrementar o disminuir la temperatura requerida para operar.

Control de tiempo (LE4S).



El control de temperatura permite controlar el tiempo de cocción de los productos, permitiendo de esta forma el aprovechamiento del tiempo en otras actividades, para establecer el tiempo de cocción se debe presionar la tecla MD, automáticamente entra al parámetro de set, una vez ahí se debe presionar la tecla  inmediatamente los dígitos empiezan a encender de forma intermitente, para cambiar el valor del dígito en la pantalla se debe presionar la tecla  hasta llegar al valor deseado.

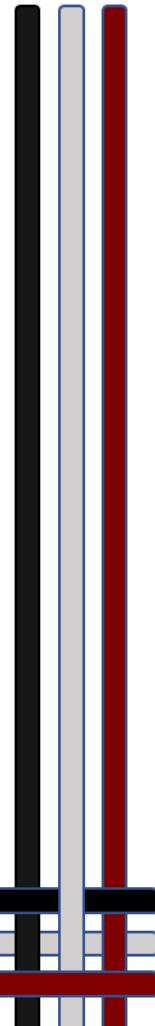


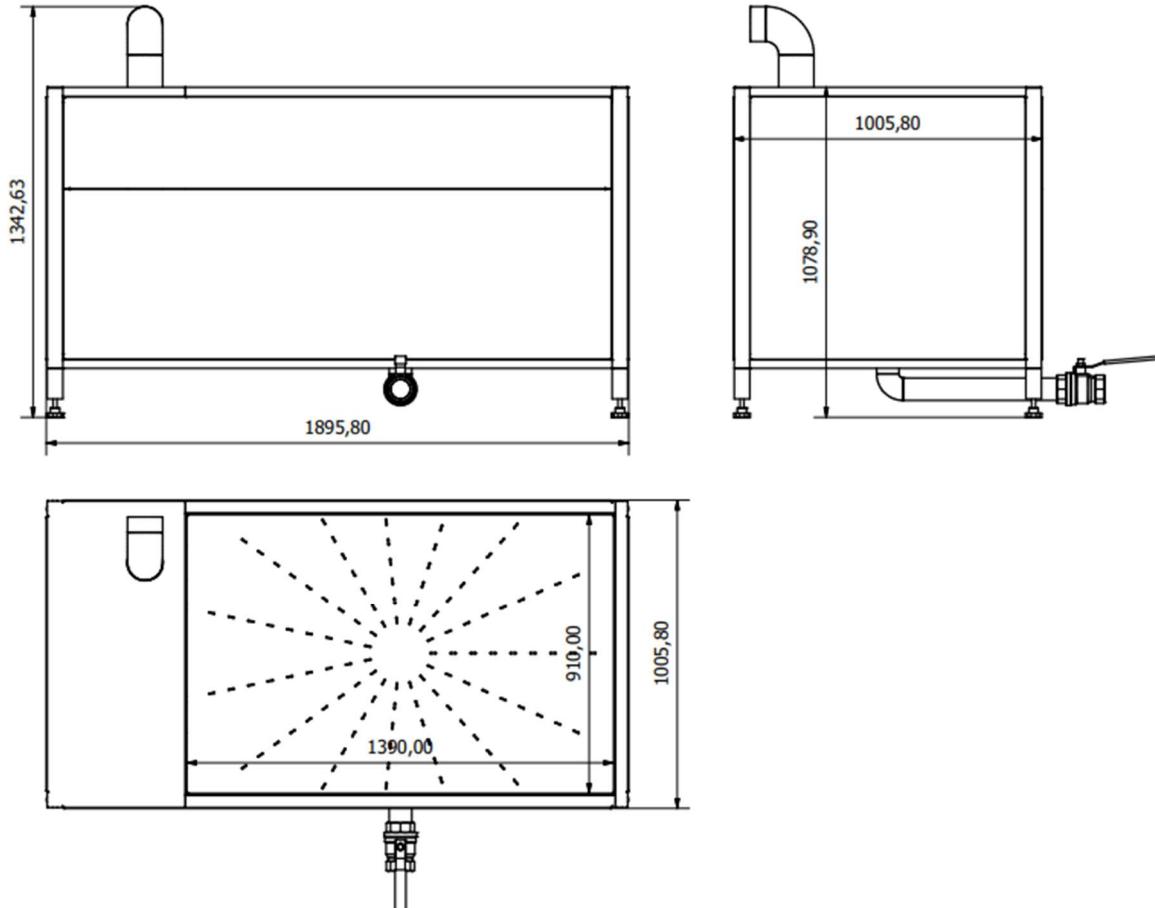
FICHA TÉCNICA TANQUE DE COCCIÓN

Versión: 2
Fecha: 24/02/2021
Aprobó:
Diseño y Producción.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia
- Paredes con aislamiento térmico 1”
- Sistema de encendido eléctrico
- Quemador tipo cañón
- Sistema de gas con elementos de seguridad.
- Intercambiador de temperatura directo al agua
- Mayor eficiencia energética
- Sistema de seguridad para llenado mínimo
- Llenado manual.
- Drenado manual
- Sistema de inyección de aire para desalmidonar y homogenizar
- Bases niveladoras
- Doble fondo con refuerzos



DIMENSIONES DEL EQUIPO



**FICHA TÉCNICA TANQUE DE
COCCIÓN**

Versión: 2
Fecha: 24/02/2021
Aprobó:
Diseño y Producción.

FOTOGRAFIAS DEL EQUIPO

