Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESCALDADOR LINEAL SELO



ID	**0000000196121**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CONSUMO VAPOR	1.105 KG/H
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	SELO
PRESION	5 BAR
PRODUCCIÓN	9000 KG/H APROX.
TEMPERATURA MAX	90ºC
TEMPERATURA MIN	-2ºC
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESCALDADOR LINEAL SELO

Dimensiones totales			
LARGO : 22.20 M	ANCHO : 2.40 M	ALTO : 3.00 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 16.80 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

En el túnel de vapor, la emulsión se cuece con vapor de condensación. La velocidad de la cinta y el suministro de vapor se ajustan para cocinar hasta obtener el resultado de cocción deseado. Los tiempos de cocción dependen del producto. El vapor se inyecta por el centro y aproximadamente un 80% por encima y un 20% por debajo.

El túnel de cocción al vapor consta de una correa de acero inoxidable, una cámara de vapor, un baño de vapor central + un vapor sistema de control, una esclusa de agua, eliminación del exceso de vapor y un marco de túnel de vapor.
La emulsión cárnica se deposita en tiras sobre la cinta de acero inoxidable y es transportada a través de la cámara de vapor. La velocidad de la cinta de acero y el suministro de vapor se ajustan de modo que en el final de la cocción a la salida del túnel de vaporización, los puntos centrales de la emulsión cárnica se calientan de 0ºC a 90ºC (mínimo)
-Temperatura de entrada: -2ºC / 2º C
-Temperatura de salida: 90ºC

La producción podrá variar dependiendo del producto.
Para procesar una mezcla de carne/cereales a un ritmo continuo, puede producir hasta 9 Tn/h.