

# Sistemas de cocción y ahumado

## HORNOS

El horno representa una de las máquinas más polivalentes de la industria cárnica ya que además de cocer, debe poder llevar acabo todas aquellas funciones precisas para un correcto elaborado. Los hornos de la línea FIBOSA disponen de un cuadro de mandos electrónico programable el cual nos permite realizar secuencialmente diferentes funciones como son la cocción con calor seco o húmedo, ahumado, asado, enfriamiento, etc., así como el control continuo de tiempo de procesos, temperatura interior y exterior del producto y la humedad relativa de la cámara, además posee una función programable para la limpieza química del interior. La configuración de sus paneles de alta densidad consiguen que tengan una mínima transmisión de calor al exterior. Mediante un sistema de recirculación y la presurización de la cámara se consigue una excepcional uniformidad en la distribución del aire, vapor o humo, según el proceso establecido.



Mod. UNIVERSAL - 12C-2P



Cuadro de mandos mod. JUNIOR



Cuadro de mandos mod. UNIVERSAL



Mod. JUNIOR - 1C



Mod. BASIC en batería



Mod. UNIVERSAL - 2C

Modelos	Descripción
JUNIOR-1C Mini JUNIOR-1C	Capacidad de 1 carro. Cocción húmeda o seca. Cuadro de mandos tipo JUNIOR, con 6 programas y 30 fases.
BASIC-2C / 4C-2P BASIC-3C / 6C-2P BASIC-4C / 8C-2P BASIC-6C / 12C-2P	Capacidad de 2, 3, 4, 6, 8 y 12 carros. Disposición lineal o con 2 puertas según modelos. Cocción por Kg estandar o cocción por vapor libre. Cuadro de mandos tipo BASIC PLUS, con 100 programas y 398 fases.
UNIVERSAL - 2C / 4C-2P UNIVERSAL - 3C / 6C-2P UNIVERSAL - 4C / 8C-2P UNIVERSAL - 6C / 12C-2P	Capacidad de 2, 3, 4, 6, 8 y 12 carros. Disposición lineal o con 2 puertas según modelos. Cocción húmeda o seca Cuadro de mandos tipo UNIVERSAL, con 100 programas y 398 fases.

## GENERADORES DE HUMO

El generador dispone de un depósito de carga para el serrín en su zona superior y de una cámara de combustión con una resistencia especial de encendido. Un motor reductor acciona el sistema que asegura una combustión continua y uniforme.

MODELO	CAPACIDAD lts.
SMOKE - C1	55
SMOKE - C2	65
SMOKE - C4	160



Mod. SMOKE-C4



Mod. SMOKE-C2



Mod. SMOKE-C1



# Sistemas de cocción y ahumado

## CALDERAS DE COCCIÓN

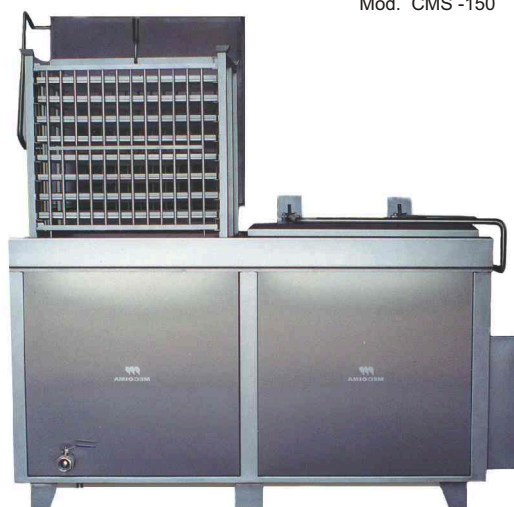
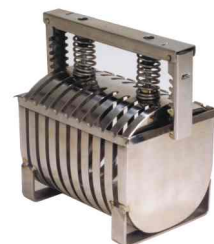
La marmita o caldera de cocción es el complemento ideal y más económico para lograr correctas cocciones o pasteurizaciones de una amplia variedad de productos. Gracias a la transmisión térmica del agua, el producto inmerso en ella se calienta uniformemente y se evita el efecto negativo que se observa en algunos hornos cuando carecen de una circulación correcta y uniforme del vapor por todo su volumen.

Sus reducidas dimensiones y los diferentes sistemas de calentamiento posibles la hacen ideal para fabricantes que desean una máquina polivalente y adaptable a cualquier tipo de producto.

TIPO CALDERA	MODELOS	CAPACIDAD lts.	POTENCIA o CONSUMO
Caldera de Gas-Oil fuego directo	CGD - 20	200	15.000 Kcal/h
	CGD - 35	350	23.000 Kcal/h
	CGD - 50	500	30.000 Kcal/h
	CGD - 75	750	50.000 Kcal/h
	CGD - 100	1000	70.000 Kcal/h
Caldera de Gas fuego Directo	CDG - 20	200	35.000 Kcal/h
	CDG - 35	350	45.000 Kcal/h
	CDG - 50	500	55.000 Kcal/h
	CDG - 75	750	100.000 Kcal/h
	CDG - 100	1000	140.000 Kcal/h
Caldera de Gas-Oil con cámara de aceite	CGA - 20	200	15.000 Kcal/h
	CGA - 35	350	23.000 Kcal/h
	CGA - 50	500	30.000 Kcal/h
	CGA - 75	750	50.000 Kcal/h
	CGA - 100	1000	70.000 Kcal/h
Caldera de Gas con cámara de aceite	CAG - 20	200	35.000 Kcal/h
	CAG - 35	350	45.000 Kcal/h
	CAG - 50	500	55.000 Kcal/h
	CAG - 75	750	100.000 Kcal/h
	CAG - 100	1000	140.000 Kcal/h
Caldera eléctrica directa	CED - 20	200	12 kW
	CED - 35	350	18 kW
	CED - 50	500	30 kW
	CED - 75	750	42 kW
	CED - 100	1000	54 kW
Caldera Eléctrica con cámara de aceite	CEA - 20	200	12 kW
	CEA - 35	350	18 kW
	CEA - 50	500	30 kW
	CEA - 75	750	42 kW
	CEA - 100	1000	54 kW
Caldera de Vapor con serpentín	CMS - 20	200	40 Kg.V.h.
	CMS - 35	350	60 Kg.V.h.
	CMS - 50	500	90 Kg.V.h.
	CMS - 75	750	130 Kg.V.h.
	CMS - 100	1000	170 Kg.V.h.
	CMS - 150	1500	250 Kg.V.h.
Caldera de Vapor directo Inyección	CM - 20	200	40 Kg.V.h.
	CM - 35	350	60 Kg.V.h.
	CM - 50	500	90 Kg.V.h.
	CM - 75	750	130 Kg.V.h.
	CM - 100	1000	170 Kg.V.h.
	CM - 150	1500	250 Kg.V.h.
Caldera de Vapor con cámara de aceite	CAS - 20	200	40 Kg.V.h.
	CAS - 35	350	60 Kg.V.h.
	CAS - 50	500	90 Kg.V.h.
	CAS - 75	750	130 Kg.V.h.
	CAS - 100	1000	170 Kg.V.h.
	CAS - 150	1500	250 Kg.V.h.
	CAS - 250	2500	400 Kg.V.h.
	CAS - 350	3500	500 Kg.V.h.



Mod. CMS -150



Mod. CMS - 150 DOBLE CESTA



Mod. CMS - 50



JAUHAS PARA CALDERAS

