

COCINADOR CONTINUO

DESCRIPCION

El cocinador continuo, maquina diseñada para el cocido de pescado enlatado.

Su principal trabajo de esta maquina es realizar el cocido del pescado empacada en lata ya sea boca arriba o abajo .Los formatos de latas van según al proceso Oval , talls o tinapá.

Los tamaños van según a la capacidad de producción de la planta.

La maquina puede estar preparado para trabajar en control manual o automático.

Aplicaciones:



Maquina equipado con PT100 ,controladores de temperatura zonificado enlazado a la válvula de control de vapor

Es un equipo muy eficiente en ahorro de energía y capacidad de producción

Consta de partes principales.

- Estructura de acero inoxidable con aislamiento térmico y simple
- Banda de acero inoxidable y /o banda modular de acetal o polipropileno
- Líneas de tubería para vapor según calculo y diseño se requiera
- Sellado de tapas por agua para evitar perdida de vapor