

FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 620/150518  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## PRODUCTO

### HORNOS DE AHUMADO

#### DESCRIPCIÓN

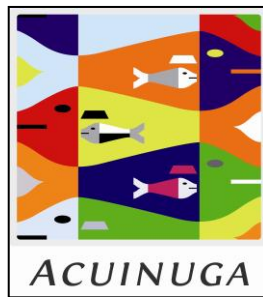
Hornos diseñados para el **ahumado** de **productos** de **Acuicultura** mediante la utilización de concentrados naturales de humo líquido, **sin emisión** de **gases** y de **bajo consumo**. Construidos en acero inoxidable, incorporan un microprocesador para la programación y control automático del proceso de ahumado, garantizando un fácil manejo y la total uniformidad de los lotes. Su gran versatilidad permite el ahumado de varias especies como trucha, salmón, caballa, anguilas, lampreas, esturión, peces planos, etc.; tanto el producto entero/eviscerado como en filete, así como ahumado simple o condimentado (salpimentados, encebollados y con otros condimentos). **Compactos**, de **mantenimiento mínimo** y **gran robustez**.

#### CARACTERÍSTICAS

**Modelo básico:** Horno de un carro de 83x70x136 cm (excluye carro). Capacidad de carga del horno 1000 L. Capacidad de carga del carro 45-150 Kg según calibre y medidas del producto. Dimensiones externas: longitud 900 mm, anchura 1220 mm, altura 2110 mm. Altura mínima de la habitación o nave 2220 mm. Microprocesador incorporado MC500. Generador de humo líquido incorporado. Puerta a nivel del piso en acero inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 16 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación agua/aire. Temperatura 30-150°C. Cocción humedad 95-100%.

**Modelo intermedio:** Horno de un carro de 93x80x150 cm (excluye carro). Capacidad de carga del horno 1700 L. Capacidad de carga del carro 60-220 Kg según calibre y medidas del producto. Dimensiones externas: longitud 990 mm, anchura 1270 mm, altura 2320 mm. Altura mínima de la habitación o nave 2360 mm. Microprocesador incorporado MC500. Generador de humo líquido incorporado. Puerta a nivel del piso en acero inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 23 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación agua/aire. Columna soporte tablero MC500 y tanque de humo líquido. Temperatura 30-150°C. Cocción humedad 95-100%.

**Modelo avanzado:** Horno de un carro de 93x84x169 cm (excluye carro). Capacidad de carga del carro 80-300 Kg según calibre y medidas del producto. Dimensiones externas: longitud 1040 mm, anchura 1480 mm, altura 2530 mm. Altura mínima de la habitación o nave 2580 mm. Microprocesador incorporado MC500. Generador de humo líquido incorporado. Puerta a nivel del piso en acero inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 26 Kw, 380 V, 50 Hz.



Humectación agua/aire. Columna soporte tablero MC500 y tanque de humo líquido. Temperatura 30-150°C. Cocción humedad 95-100%.

**Modelo profesional:** Horno de un carro de 103x100x190 cm (excluye carro). Capacidad de carga del horno 3000 L. Capacidad de carga del carro 110-400 Kg según calibre y medidas del producto.

Dimensiones externas: longitud 1170 mm, anchura 1480 mm, altura 2980 mm. Altura mínima de la habitación o nave 3030 mm. Microprocesador incorporado MC500. Generador de humo líquido incorporado. Puerta a nivel del piso en acero inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 32 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación agua/aire. Columna soporte tablero MC500 y tanque de humo líquido. Temperatura 30-150°C. Cocción humedad 95-100%.

**Modelo profesional con flujo horizontal reversible:** Horno de un carro de 103x100x190 cm de 22 estantes (excluye carro). Capacidad de carga del horno 3000 L. Capacidad de carga del carro 110-400 Kg según calibre y medidas del producto. Dimensiones externas: longitud 170 mm, anchura 1580 mm, altura 2980 mm. Altura mínima de la habitación o nave 3030 mm. Microprocesador incorporado MC500. Incluye armario de control, 99 programas 30 etapas por programa, regulador de temperatura, regulador de temperatura de núcleo, repetición de ciclos, arranque con retardo y control sincrométrico de humedad. Puerta a nivel del piso en acero inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 30 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación agua/aire. Ventilador de 2 etapas 1.8 Kw. Comando autolimpieza y aclarado controlable mediante conexión a PC. Generador de humo líquido FR50 incorporado, incluye tanque de presión en acero inoxidable (capacidad 20 L.), válvulas, visores de flujo, manoreductores, manómetro, inyector atomizador, presostato alarma fallo presión de aire y sistema de autolimpieza del inyector.

#### PRECIO ORIENTATIVO (PO)\*

**MODELO BÁSICO:** 30.051 €

**MODELO INTERMEDIO:** 40.568 €

**MODELO AVANZADO:** 46.578 €

**MODELO PROFESIONAL:** 51.086 €

**MODELO PROFESIONAL CON FLUJO HORIZONTAL REVERSIBLE:** 56.865 €

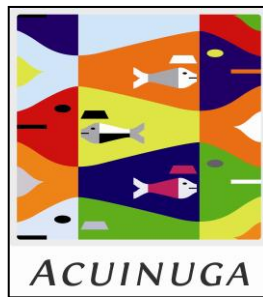
\*los precios no incluyen IVA

#### ACCESORIOS

**Modelo básico:** Carro con 8 estantes en acero inoxidable, 830x700x1360 PO= 663 €; Parrilla inoxidable 800x650 mm PO= 227 €; Bandeja aluminio perforado 800x690x60 mm PO= 199 €; Recipiente aluminio 800x690x60 PO= 227 €.

**Modelo intermedio:** Carro con 5 estantes en inox. 930x800x1500 PO= 707 €; Parrilla inox. 900x760 mm PO= 230 €; Bandeja de aluminio perforado 900x790x60 mm PO= 202 €; Recipiente aluminio 900x790x60 mm PO= 229 €.

2/2



**Modelo avanzado:** Carro con 6 estantes en inox. 930x800x1690 PO= 789 €; Parrilla inox. 840x830x60 mm PO= 202 €; Recipiente aluminio 840x830x60 PO= 229 €.

**Modelo profesional:** Carro con estantes en inox. 1030x1000x1900 PO= 1.307 €; Parrilla inox. 940x970 mm PO= 249 €; Bandeja aluminio perforado 940x1010x60 mm PO= 224 €; Parrilla de aluminio 940x980x80 mm PO= 240 €.

**Modelo profesional con flujo horizontal reversible:** Evaporador de frío potencia 4.65 Kw en acero inoxidable PO= 4.796 €; Carro de estantes en inox. 1030x1000x1900 mm PO= 1.041 €; Parrilla de acero inoxidable 940x970 mm PO = 158 €.

### CONDICIONES

Maquinaria situada en fábrica. PO incluye transporte hasta planta, montaje e instrucciones detalladas de utilización. PO excluye gastos derivados de desplazamiento, alojamiento y dietas. Plazo de entrega 8-10 semanas a partir de la fecha de pedido.

Para más información, consulte con nuestra Oficina Comercial en [ventas@acuinuga.com](mailto:ventas@acuinuga.com)

