



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 620/160518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUTO

FORNOS DE AFUMADO

DESCRIPCIÓN

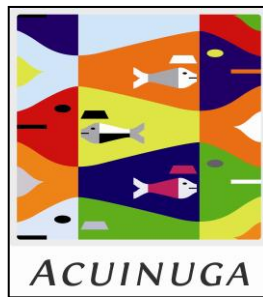
Fornos deseñados para o **afumado** de **produtos** de **acuicultura** mediante a utilización de concentrados naturais de fume líquido, **sen emisión de gases** e de **baixo consumo**. Construídos en aceiro inoxidable, incorporan un microprocesador para a programación e control automático do proceso de afumado, garantindo un fácil manexo e a total uniformidade dos lotes. A súa grande versatilidade permite o afumado de varias especies como troita, salmón, xarda, anguías, lampreas, esturión, peixes planos, etc.; tanto o produto enteiro/eviscerado como en filete, así como afumado simple ou condimentado (salpimentados, encebolados e con outros condimentos). **Compactos**, de **mantemento mínimo** e **grande robustez**.

CARACTERÍSTICAS

Modelo básico: forno dun carro de 83x70x136 cm (exclúe carro). Capacidade de carga do forno 1000 L. Capacidade de carga do carro 45-150 kg segundo calibre e medidas do produto. Dimensións externas: lonxitude 900 mm, anchura 1220 mm, altura 2110 mm. Altura mínima da habitación ou nave 2220 mm. Microprocesador incorporado MC500. Xerador de fume líquido incorporado. Porta a nivel do piso en aceiro inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 16 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación auga/aire. Temperatura 30-150 °C. Cocción humidade 95-100%.

Modelo intermedio: forno dun carro de 93x80x150 cm (exclúe carro). Capacidade de carga do forno 1700 L. Capacidade de carga do carro 60-220 Kg segundo calibre e medidas do produto. Dimensións externas: lonxitude 990 mm, anchura 1270 mm, altura 2320 mm. Altura mínima da habitación ou nave 2360 mm. Microprocesador incorporado MC500. Xerador de fume líquido incorporado. Porta a nivel do piso en aceiro inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 23 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación auga/aire. Columna soporte tableiro MC500 e tanque de fume líquido. Temperatura 30-150°C. Cocción humidade 95-100%.

Modelo avanzado: forno dun carro de 93x84x169 cm (exclúe carro). Capacidade de carga do carro 80-300 kg segundo calibre e medidas do produto. Dimensións externas: lonxitude 1040 mm, anchura 1480 mm, altura 2530 mm. Altura mínima da habitación ou nave 2580 mm. Microprocesador incorporado MC500. Xerador de fume líquido incorporado. Porta a nivel do piso en aceiro inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 26 Kw, 380 V, 50 Hz.



Humectación auga/aire. Columna soporte tableiro MC500 e tanque de fume líquido. Temperatura 30-150 °C. Cocción humidade 95-100%.

Modelo profesional: forno dun carro de 103x100x190 cm (exclúe carro). Capacidade de carga do forno 3000 L. Capacidade de carga do carro 110-400 kg segundo calibre e medidas do produto.

Dimensións externas: lonxitude 1170 mm, anchura 1480 mm, altura 2980 mm. Altura mínima da habitación ou nave 3030 mm. Microprocesador incorporado MC500. Xerador de fume líquido incorporado. Porta a nivel do piso en aceiro inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 32 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación auga/aire. Columna soporte tableiro MC500 e tanque de fume líquido. Temperatura 30-150 °C. Cocción humidade 95-100%.

Modelo profesional con fluxo horizontal reversible: forno dun carro de 103x100x190 cm de 22 andeis (exclúe carro). Capacidade de carga do forno 3000 L. Capacidade de carga do carro 110-400 kg segundo calibre e medidas do produto. Dimensións externas: lonxitude 170 mm, anchura 1580 mm, altura 2980 mm. Altura mínima da habitación ou nave 3030 mm. Microprocesador incorporado MC500. Inclúe armario de control, 99 programas, 30 etapas por programa, regulador de temperatura, regulador de temperatura de núcleo, repetición de ciclos, arranque con retardo e control sincrométrico de humidade. Porta a nivel do piso en aceiro inoxidable. Calefacción eléctrica, potencia total 30 Kw, 380 V, 50 Hz. Humectación auga/aire. Ventilador de 2 etapas 1.8 Kw. Comando autolimpeza e aclarado controlable mediante conexión a PC. Xerador de fume líquido FR50 incorporado, inclúe tanque de presión en aceiro inoxidable (capacidade 20 L), válvulas, visores de fluxo, manoredutores, manómetro, inxector atomizador, presóstatos alarma erro presión de aire e sistema de autolimpeza do inxector.

PREZO ORIENTATIVO (PO)*

MODELO BÁSICO: 30.051 €

MODELO INTERMEDIO: 40.568 €

MODELO AVANZADO: 46.578 €

MODELO PROFESIONAL: 51.086 €

MODELO PROFESIONAL CON FLUXO HORIZONTAL REVERSIBLE: 56.865 €

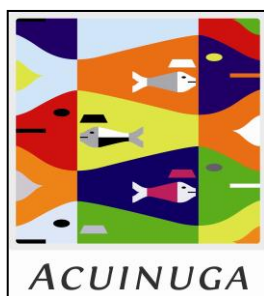
*os prezos non inclúen IVE

ACCESORIOS

Modelo básico: carro con 8 andeis en aceiro inoxidable, 830x700x1360 PO= 663 €; grella inoxidable 800x650 mm PO= 227 €; bandexa aluminio perforado 800x690x60 mm PO= 199 €; recipiente aluminio 800x690x60 mm PO= 227 €.

Modelo intermedio: carro con 5 andeis en inox. 930x800x1500 PO= 707 €; grella inox. 900x760 mm PO= 230 €; bandexa de aluminio perforado 900x790x60 mm PO= 202 €; recipiente aluminio 900x790x60 mm PO= 229 €.

2/2



Modelo avanzado: carro con 6 andeis en ionx. 930x800x1690 PO= 789 €; grella inox. 840x830x60 mm PO= 202 €; recipiente aluminio 840x830x60 PO= 229€.

Modelo profesional: carro con andeis en inox. 1030x1000x1900 PO= 1.307 €; grella inox. 940x970 mm PO= 249 €; bandexa aluminio perforado 940x1010x60 mm PO= 224 €; grella de aluminio 940x980x80 mm PO= 240 €.

Modelo profesional con flujo horizontal reversible: evaporador de frío potencia 4.65 Kw en aceiro inoxidable PO= 4.796 €; carro de andeis en inox. 1030x1000x1900 mm PO= 1.041 €; grella de aceiro inoxidable 940x970 mm PO = 158 €.

CONDICIÓN

Maquinaria situada en fábrica. PO inclúe transporte ata planta, montaxe e instrucións detalladas de utilización. PO exclúe gastos derivados de desprazamento, aloxamento e axudas de custo. Prazo de entrega 8-10 semanas a partir da data de pedido.

Para máis información, consulte coa nosa Oficina Comercial en ventas@acuinuga.com

