



Horno de cocción por incidencia AirForce®



Horno de cocción por incidencia AirForce®

- Cocción más rápida y de mayor uniformidad que cualquier otro horno de cocción por incidencia.
- Para cocinar carnes roja y blanca, mariscos y productos de panadería con precisión de acuerdo a sus especificaciones.

Mayor producción



Cocción rápida

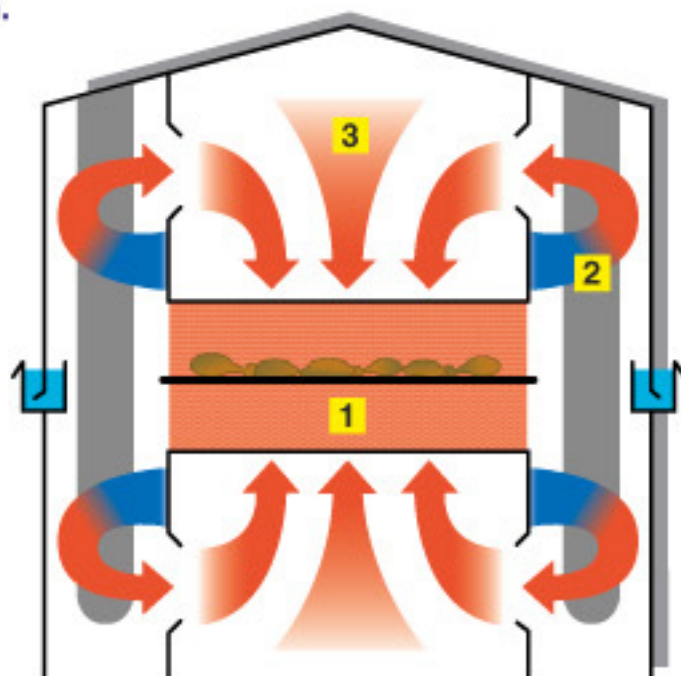
El horno AirForce aumenta la producción porque cocina más rápido que los hornos por incidencia comparables. Este exclusivo proceso preserva el sabor y la humedad del producto, incrementando el rendimiento final.

Control preciso

La velocidad del aire, la temperatura y la humedad se regulan independientemente encima y debajo del producto. La toberas de aire superiores pueden ajustarse de 2 a 8 pulgadas por encima de la banda transportadora para producir envolvimiento de aire.

Calentamiento indirecto

El calentamiento indirecto impide que el producto se descolore o tome un "matiz rosado." El sistema compacto de quemadores de gas reduce al mínimo los requerimientos de mantenimiento.

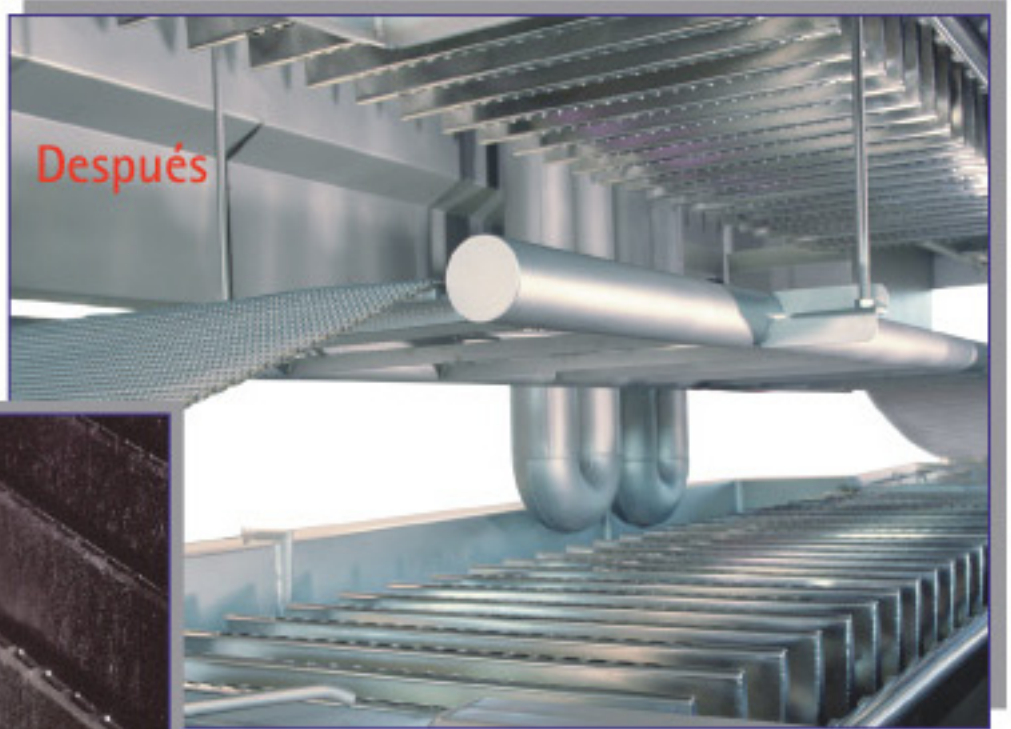


- 1** Se aplica aire húmedo caliente a través de todo el ancho de la banda transportadora de producto.
- 2** La ruta de aire de retorno que pasa por entre medio de las toberas de incidencia no interfieren con el aire caliente entrante.
- 3** Ventiladores en el centro distribuyen el aire uniformemente a través de las toberas ubicadas encima y debajo del producto.

Las superficies interiores totalmente accesibles reducen al mínimo el tiempo de limpieza.

Después

Antes



Limpieza fácil

Las bacterias no pueden esconderse

Todas las superficies interiores son totalmente accesibles. No hay conductos de aire o paneles con aislamiento que puedan alojar bacterias.

Acceso fácil

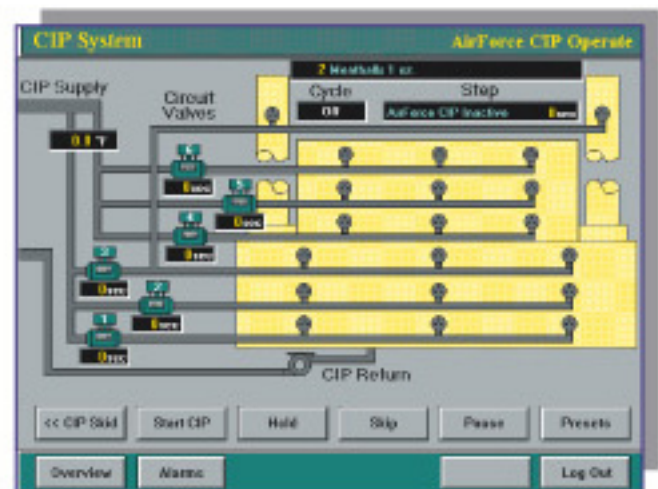
La banda transportadora y las toberas de aire se separan al levantar la campana dejando fácil acceso para efectuar la limpieza. Cepillos giratorios dobles limpian la banda transportadora durante el funcionamiento.

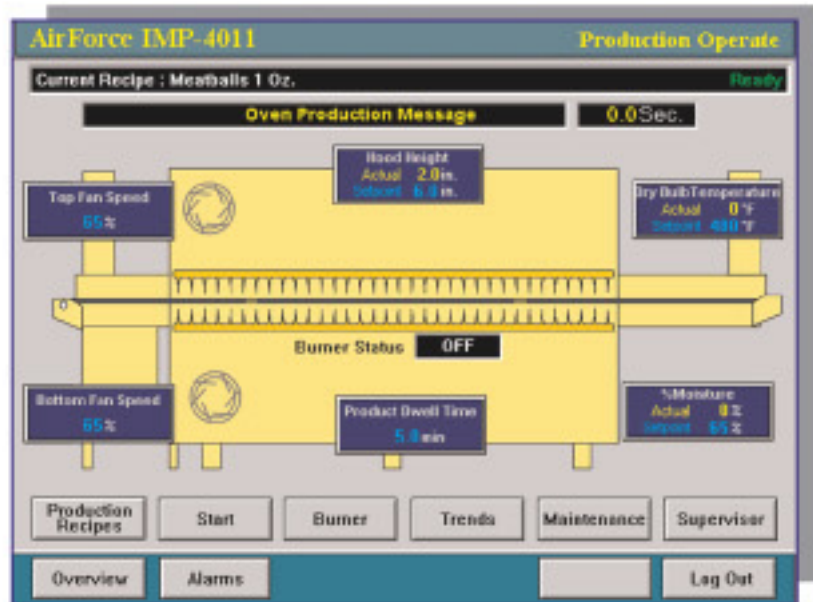
Limpieza específica para el producto

Con el sistema opcional de limpieza en sitio controlado por computadora es posible regular la cantidad exacta del tiempo de limpieza y los productos químicos usados para los distintos alimentos.

Construcción aprobada por el USDA

(Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)





El manejo de la sencilla pantalla táctil en colores para controlar todas las funciones se aprende rápidamente.

Control computarizado

Gestión de datos y control del proceso

El control automático, el monitoreo y la gestión de información del proceso se ejecutan con el sólo toque de un dedo, utilizando nuestro sistema de control computarizado ofrecido como opción.

Manejo sencillo

Configuración precisa de las condiciones del proceso con botones pulsadores fáciles de leer. Todos los comandos se visualizan en lenguaje sencillo, requiriéndose un aprendizaje mínimo por el operador.

Reglaje preciso y repetición de todas las variables del proceso

Velocidad de los ventiladores
 Temperatura
 Velocidad de la banda transportadora
 Altura de las toberas
 Memoria de menú
 Altura del transportador

Limpieza
 Localización de averías
 Tendencias del proceso
 Acceso a red de comunicación
 Niveles/alarmas de seguridad
 Adquisición de datos



Se mejora la consistencia del producto mediante la preprogramación de la temperatura, la humedad, el flujo de aire, la velocidad de la banda transportadora y otros parámetros del proceso para cada producto.



Es posible estudiar las tendencias del proceso durante periodos de operación seleccionados para determinar las óptimas condiciones y rendimiento de la elaboración.

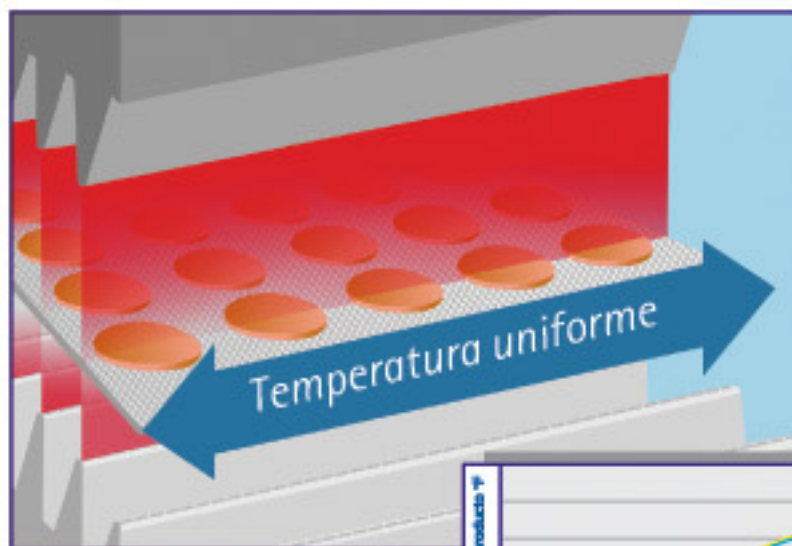
Name	Status	Setpoint	Output	Alarm
Zone 1 Exhaust Airflow	OK	480°F	480°F	OK
Zone 1 Top Dry Fan	OK	65%	65%	OK
Zone 1 Bottom Dry Fan	OK	65%	65%	OK
Product Humidity	OK	95%	95%	OK
Humidity	OK	95%	95%	OK
Top Exhaust Airflow	OK	480°F	480°F	OK
Zone 1 Exhaust Fan	OK	65%	65%	OK
Exhaust Damp	OK	95%	95%	OK

Visualización de los valores prefijados y las condiciones reales de todos los parámetros del proceso.



Las hornas AirForce con dos zonas de cocción independientes proveen un perfilado exacto del producto.

Cocción uniforme



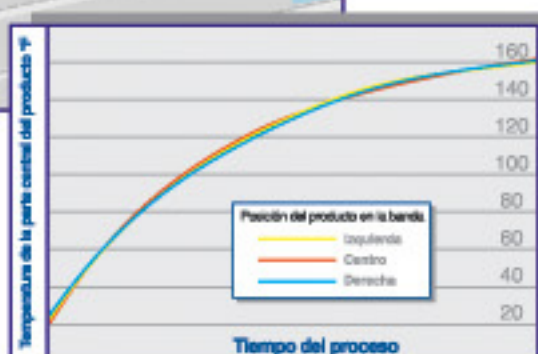
Cada porción de producto es cocinada idénticamente independiente de su posición en el horno.

Gran rendimiento y seguridad

Cada porción de producto se cocina en igual grado independiente del lugar en que se encuentre. Nunca es necesario sobrecocinar parte del producto para tener la seguridad de que llega a la temperatura prevista.

Calidad repetible

Se controla y mantiene con precisión las cualidades interiores y exteriores del producto como el color, la textura, el bocado y la apetibilidad.

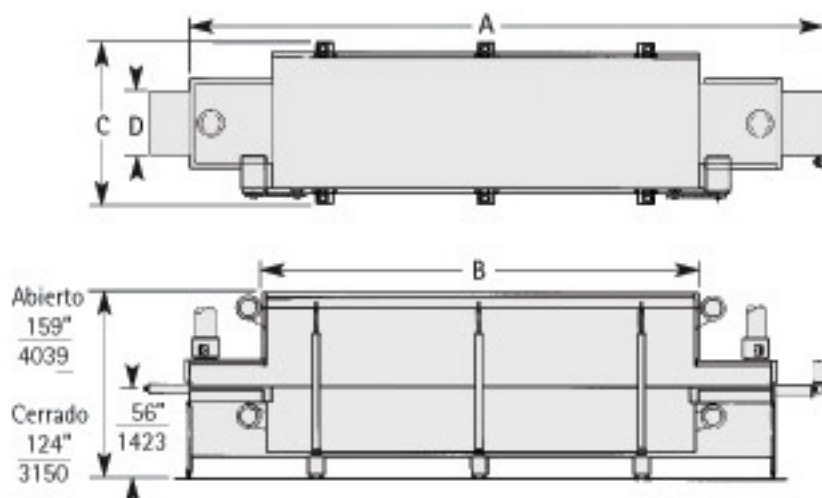


La cocción uniforme a todo el ancho de la banda incrementa el rendimiento y la calidad del producto.

Horno de cocción por incidencia AirForce® | Modelo IMP

El diseño modular compacto ocupa menos espacio.

Combine el horno AirForce con nuestros hornos de convección MPO®, cámaras de vapor, freidores, rotomarcadores o aplicadores de recubrimientos para dar máxima versatilidad a su línea de elaboración.



Modelo	A Longitud total	B Longitud de cocción	C Ancho total	D Ancho de la banda
IMP-2406	192" / 4877	72" / 1829	83" / 2108	24" / 610
IMP-2411	257" / 6528	132" / 3353	88" / 2235	24" / 610
IMP-2422	395" / 10033	264" / 6706	88" / 2235	24" / 610
IMP-4011	257" / 6528	132" / 3353	101" / 2566	40" / 1016
IMP-4022	395" / 10033	264" / 6706	101" / 2566	40" / 1016

Las dimensiones están redondeadas a la pulgada/milímetro más próximo.

Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.
Patentes internacionales pendientes.



Más de 30 oficinas en todo el mundo.
Para información sobre la oficina más cercana, comuníquese con nosotros.

Norte y Sudamérica Heat and Control, Inc.
21121 Cabot Blvd., Hayward, California 94545-1132 EEUU
Tel. 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600

México Heat and Control, S.A. de C.V.
Circuito Productividad Sur 107 Parque Industrial
Guadalajara, El Salto, Jalisco 45690 México
Tel +52 3 689 1146 Fax +52 3 689 2240

Europa, Africa, CEI, Medio Oriente Heat and Control, Ltd.
Starlaw Park, Livingston, W. Lothian, EH54 8SF Escocia
Tel +44 (0)1506 606555 Fax +44 (0)1506 606599

Australia, Nueva Zelanda, Asia Heat and Control Pty, Ltd.
407 Creek Rd., Mt. Gravatt, 4122, Brisbane, Qld., Australia
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 6371

www.heatandcontrol.com
info@heatandcontrol.com
©1999 Heat and Control, Inc.

HEAT AND CONTROL