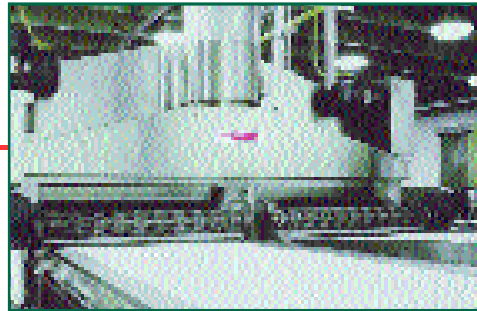
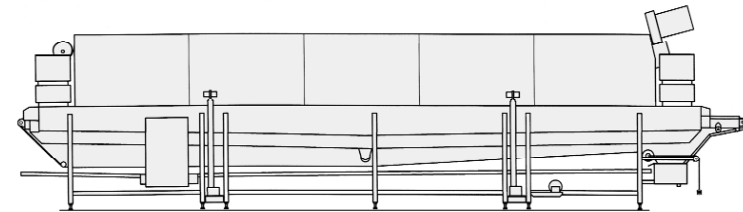


## Horno de convección MPO Cooking System® | Modelo MPO-D

Para el desarrollo de productos o para una producción de gran capacidad, le ofrecemos un sistema MPO Cooking System® diseñado especialmente para sus requerimientos.



Los sistemas de cocción MPO se ofrecen con dos bandas transportadoras, múltiples zonas de calentamiento, una variedad de anchos de transportadores y tipos de bandas, y en modelos de tamaño piloto.

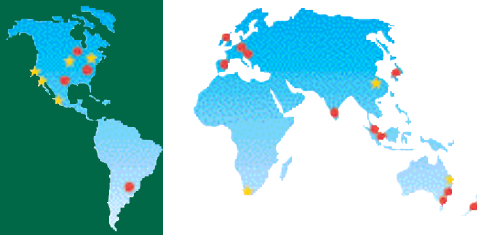


Ejemplos de modelos estándar	Ancho de banda (pulgadas/cm)	Longitud de cocción (pies/metros)	Longitud total (pies/metros)	Ancho total (pulgadas/cm)
2412	24" / 61	12' / 3.7	18' / 5.5	61" / 155
4021	40" / 102	21' / 6.4	28' / 8.5	103" / 262
4035	40" / 102	35' / 10.7	42' / 12.8	103" / 262
4052 2-zonas	40" / 102	52' / 15.9	59' / 17.9	113" / 287
4052 2-bandas	80" / 203	52' / 15.9	59' / 17.9	230" / 584

Las dimensiones que se muestran son aproximadas.

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

**HEAT AND CONTROL**®

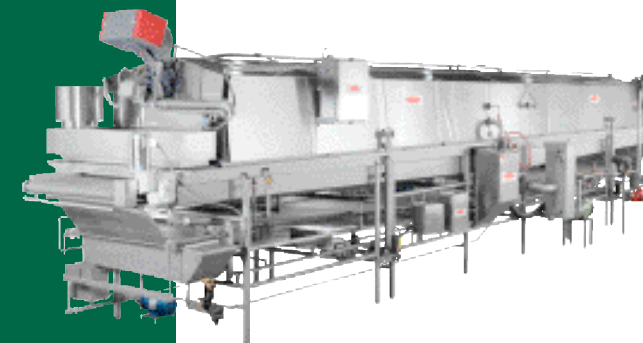


**Oficina Corporativa**  
 21121 Cabot Blvd., Hayward, CA 94545 USA  
 Tel 1 800 227 5980 / 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600  
 Campbellville, Canada  
 Tel 905 854 5650 Fax 905 854 5653  
 Guadalajara, Mexico  
 Tel +52 (33) 3689 1146 Fax +52 (33) 3689 2240  
 Livingston, Scotland  
 Tel +44 (0)1506 420420 Fax +44 (0)1506 403919  
 Brisbane, Australia  
 Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371  
 Singapore  
 Tel +65 6273 6362 Fax +65 6273 8161

Más de 30 oficinas en todo el mundo [www.heatandcontrol.com](http://www.heatandcontrol.com) • [info@heatandcontrol.com](mailto:info@heatandcontrol.com) • ©2004 Heat and Control, Inc.

**HEAT AND CONTROL**®

## Horno de convección MPO Cooking System®



## Horno de convección MPO Cooking System®

Revolucionario proceso de cocción de gran rendimiento produce productos de calidad y versatilidad incomparables.

### Mayor rendimiento

El exclusivo proceso de cocción de MPO preserva una mayor cantidad del contenido de humedad y del sabor originales de los alimentos. Se controla con precisión la interacción entre la humedad y temperatura de cocción para lograr la transferencia rápida de calor sin que ocurra deshidratación. Además, se puede desarrollar la textura superficial ideal mientras se mantiene un rendimiento valioso.

### Flexibilidad de múltiples productos

Se puede usar un solo horno para cocinar carnes de ave, res y cerdo, mariscos, verduras y productos rellenos. Un sistema opcional de controlador lógico programable (PLC) permite recuperar rápidamente los parámetros de cocción para una variedad de productos.

### Calidad repetible

Después de establecer los valores de ajuste de la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, el sistema MPO repetirá las mismas calidades del producto terminado todo el tiempo.

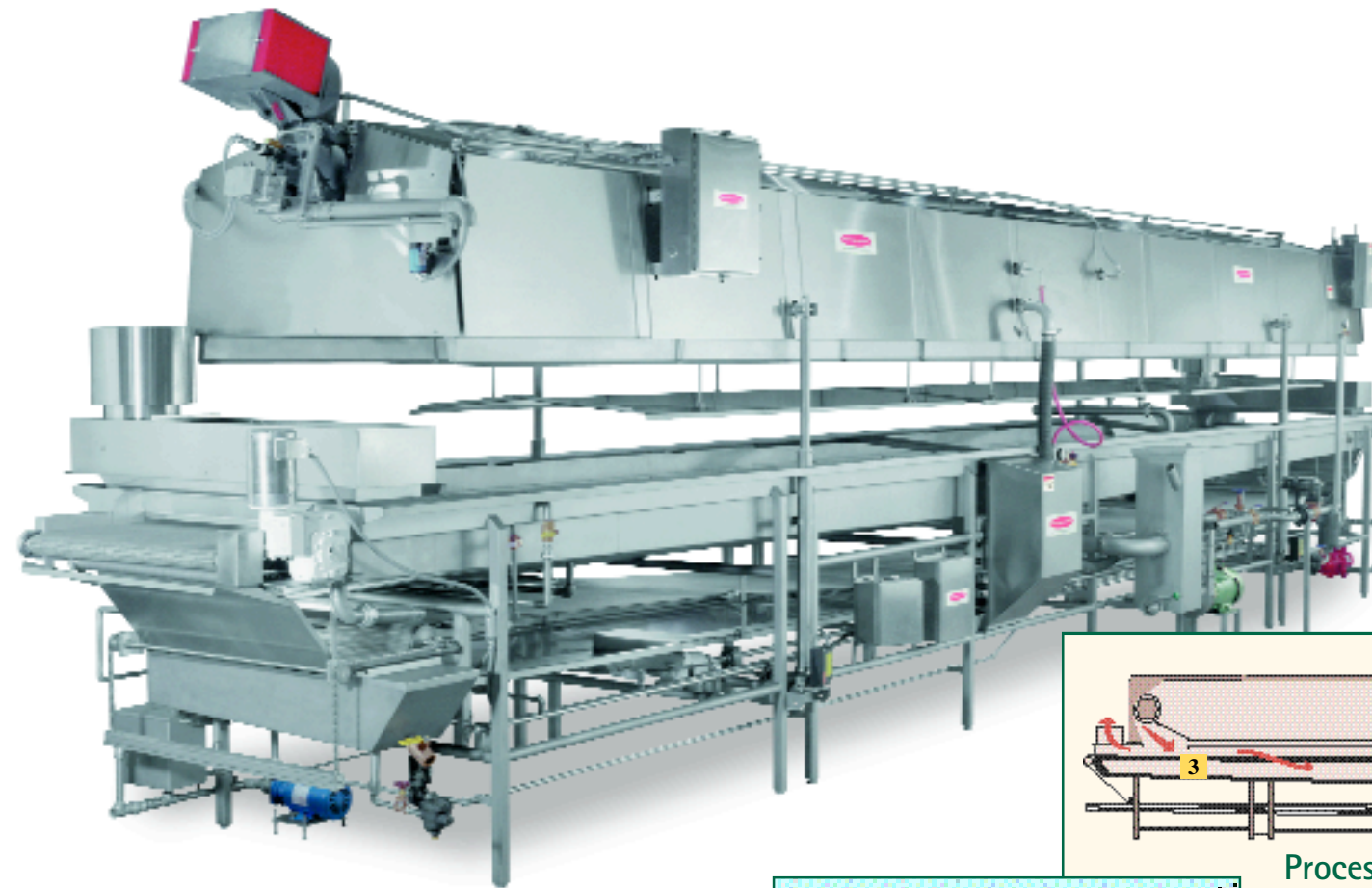
### Versatilidad del proceso

El MPO puede utilizarse con nuestros aplicadores de recubrimiento, freidores, rotomarcadores, tostadores de llama directa y hornos de cocción AirForce® por incidencia para la elaboración de productos de acabado especial.

### Menos tiempo perdido en limpieza

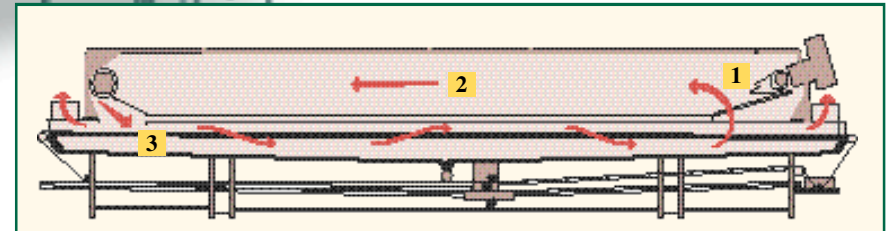
Al no haber pegajosidad o quemadura, los residuos de producto simplemente se vacían de la bandeja enfriada por agua y soportes de transporte del MPO. La banda transportadora se limpia continuamente durante el funcionamiento. Después de cocinar, los atomizadores de limpiar sin desarmar desinfectan completamente todas las áreas en contacto con el producto.

### Construido para cumplir con las normas del USDA



El tensor automático prolonga la duración de la banda transportadora.

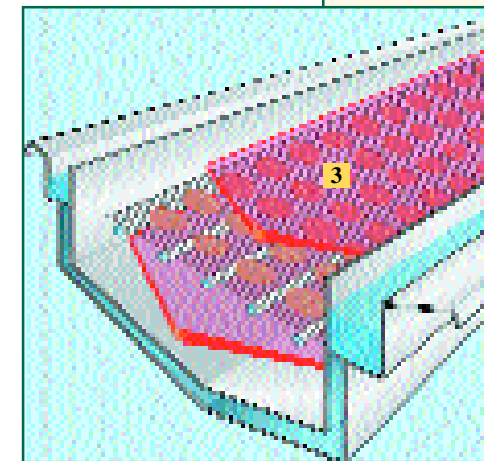
Elija de hornos de calentamiento por llama directa o calentamiento indirecto. También ofrecemos calentamiento eléctrico y por fluido térmico.



### Proceso de cocción MPO

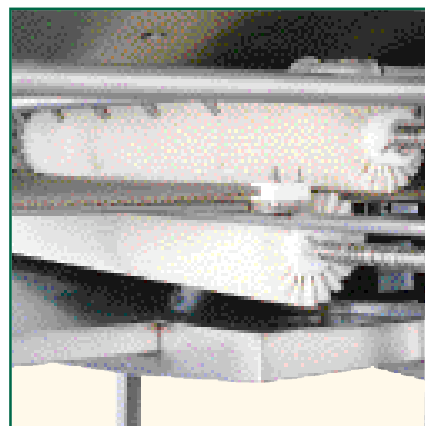
El vapor supercaliente al condensarse alrededor de los alimentos, transfiere rápidamente el calor y encierra la humedad y el sabor naturales del producto sin causar oxidación o deshidratación.

- 1 El aire circulante es calefaccionado.
- 2 El contenido de humedad del aire es controlado con precisión.
- 3 La atmósfera de cocción circula uniformemente por encima y debajo de la banda transportadora a todas las superficies del producto para lograr una cocción uniforme de gran rendimiento. Los hornos de múltiples zonas tienen circulación de aire por contracorriente.

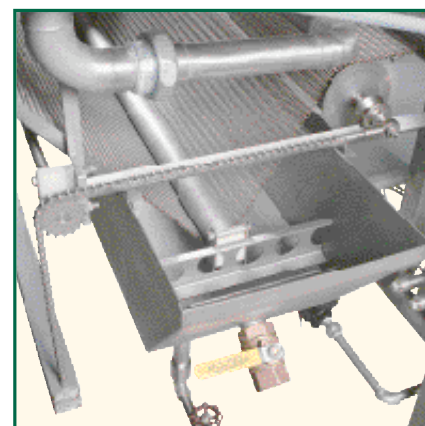


La atmósfera de cocción envuelve completamente el producto para lograr la transferencia rápida de calor. Todo el goteo de grasa se vacía de la bandeja de enfriamiento por agua y soportes de la banda transportadora del horno, sin pegarse o quemarse.

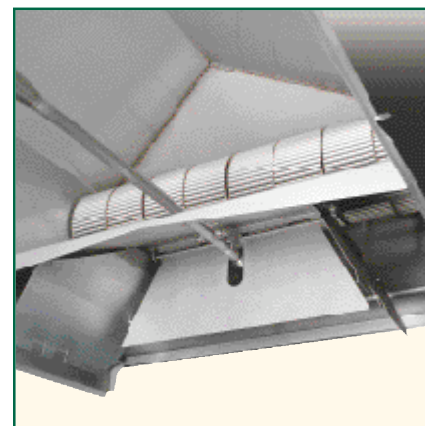
Heat and Control provee el sistema completo, además ofrece piezas y apoyo técnico a nivel mundial.



Los cepillos giratorios y un enjuague de agua caliente limpian continuamente la banda transportadora.



Las partículas residuales del producto son enjuagadas de la bandeja a medida que sale del horno.



Atomizadores de limpiar sin desarmar desinfectan la bandeja, la campana y el ventilador de circulación de aire.

