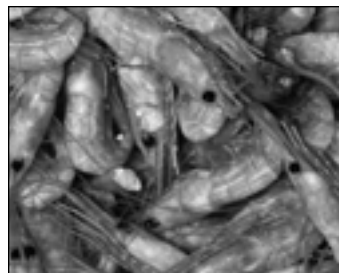
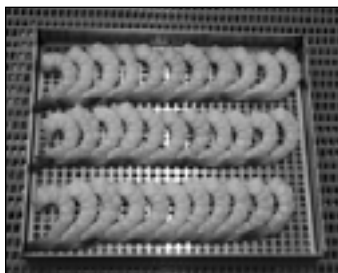


Horno de vapor Modelo FC

**Laitram
Machinery**

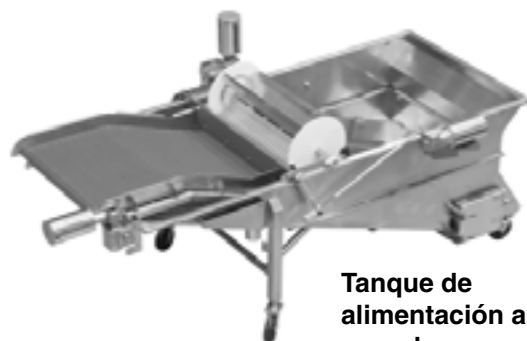


Horno Modelo FC

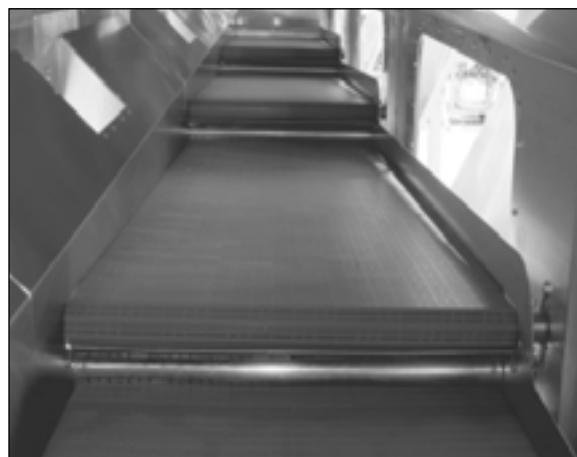
El Horno FC ofrece un proceso de cocción por “convección forzada” único y patentado para producir un mayor rendimiento en camarones de mejor aspecto y mejor sabor. Los camarones se cocinan en una cámara sellada en la cual se introduce una mezcla homogénea de vapor y aire, con una temperatura de cocción uniforme con una tolerancia de menos de medio grado. El método de convección forzada permite una temperatura de cocción preestablecida de 80 °C a 100 °C, mientras que los métodos de cocción convencional solo permite una temperatura de 100 °C. Este método de cocción patentado brinda una mayor cantidad de camarones cocidos con menor consumo de vapor y menos pérdida de calor, lo que resulta en ahorro de energía.

Todos los hornos FC tienen un sistema de monitoreo de datos que mide la temperatura en forma constante dentro de la cámara de cocción y muestra esa información en la computadora del usuario. Las zonas de control de temperatura permiten que se mantengan diferentes temperaturas dentro de cada zona de cocción. Una alarma advierte a los usuarios en caso de bajas temperaturas, lo cual previene que el producto no se cocine lo suficiente. Las grandes puertas a ambos lados del horno ofrecen un fácil acceso, y las bandas Intralox garantizan la mejor durabilidad e higiene en su interior.

El Horno FC está disponible en dos modelos diferentes, equipados para cocinar camarones de dos diferentes maneras utilizando sistemas de alimentación por medio de bandejas o métodos de alimentación a granel para camarones pelados con cola o camarones con cáscaras



**Tanque de
alimentación a
granel**



**Dispositivos de reposición del producto para
cocinar a granel**

El Horno FC100 de alimentación a granel

	TIEMPO DE COCCIÓN			CAPACIDAD* kg/h (lb/h)						VAPOR	ELECTRICIDAD REQUERID
				COCCIÓN A GRANEL							
	TIEMPO (min:seg)			TOTALMENTE PELADOS			CON CASCARA				
	21-25**	41-50**	90-110**	21-25**	41-50**	90-110**	21-25**	41-50**	90-110**		
4 secciones	3:30	2:30	1:30	1200 (2646)	1500 (3308)	1800 (3969)	1400 (3087)	1700 (3747)	2000 (4410)	350 kg/h (772 lb/h)	40 amp

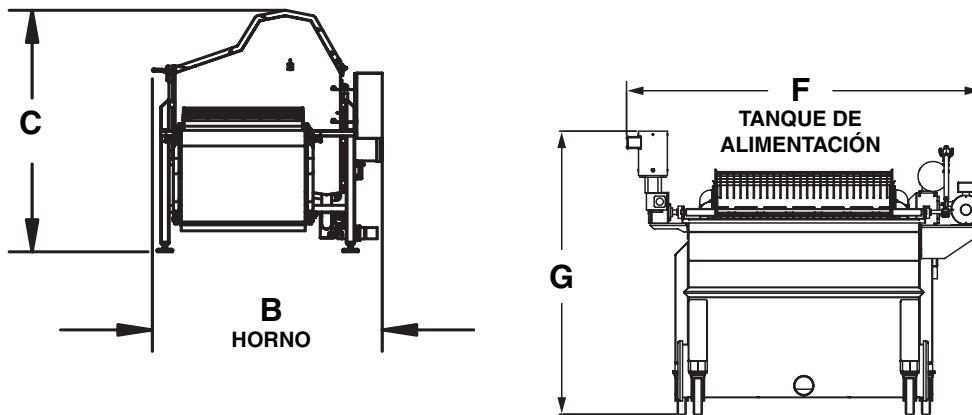
* Todas las capacidades anteriores son en kg/h.

** Todas las capacidades son aproximadas.

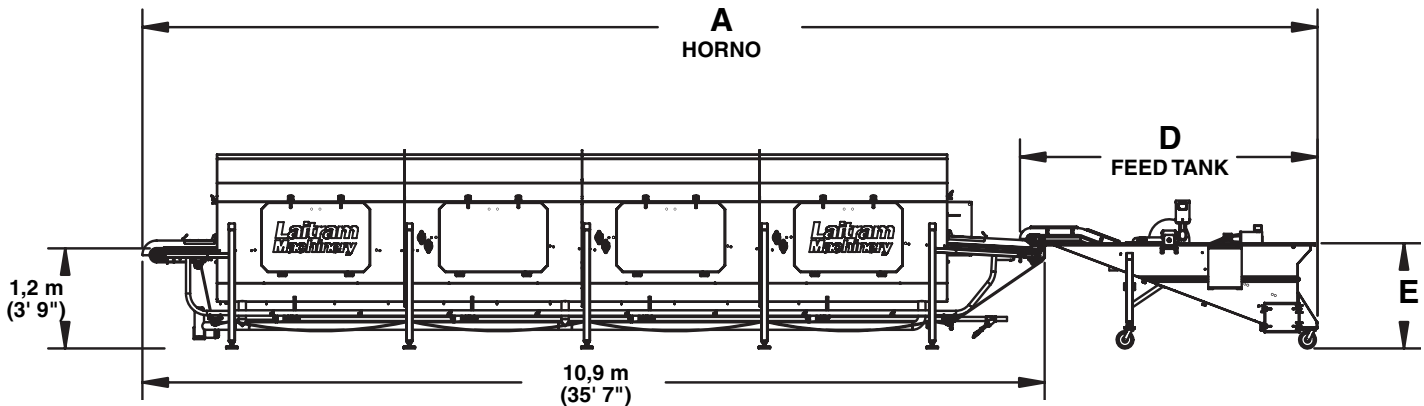
Velocidades aproximadas de las bandas pies/min (m/min)			
	3,5 minutos	2,5 minutos	1,5 minutos
4 secciones	8,3 (2,5)	11,6 (3,5)	19,4 (5,9)

ESPACIO DE COLOCACION m (pies)	
HORNO	
A 4 secciones	14,3 m (47')
B (Puertas cerradas)	2,1 m (6,8')
C	2,3 m (7,5')
TANQUE DE ALIMENTACIÓN	
D	3,6 m (11,8')
E	1,2 m (4')
F	2 m (6,8')
G	1,6 m (5,4')

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso

El Horno FC200 para alimentación por bandejas

	TIEMPO DE COCCIÓN			CAPACIDAD* kg/h (lb/h)			VAPOR	AGUA	ELECTRICIDAD REQUERID
				TRAY-COOKING					
	TIEMPO (min:seg)			PTO					
	21-25**	41-50**	90-110**	21-25**	41-50**	90-110**			
2 secciones	3:30	2:30	1:30	400 (850)	500 (1100)	600 (1320)	100 kg/h (220 lb/h)	1.6 m ³ /h (56,5 pie ³ /h)	20 amp
3 secciones	3:30	2:30	1:30	600 (1300)	750 (1650)	900 (1950)	150 kg/h (330 lb/h)	2 m ³ /h (70,6 pie ³ /h)	30 amp
4 secciones	3:30	2:30	1:30	800 (1750)	1000 (2200)	1200 (2600)	200 kg/h (440 lb/h)	2 m ³ /h (70,6 pie ³ /h)	40 amp

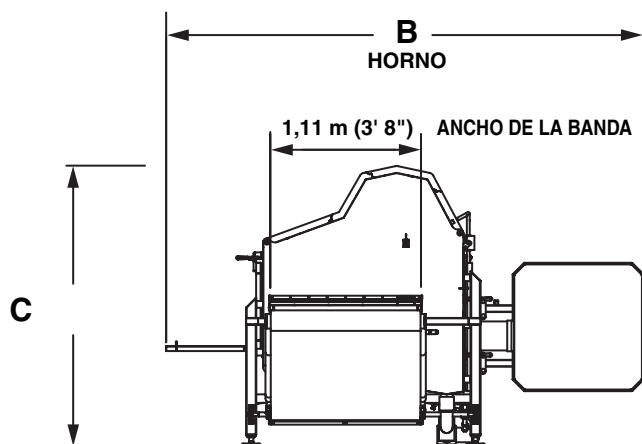
* Todas las capacidades anteriores son en kg/h.

** Todas las capacidades son aproximadas.

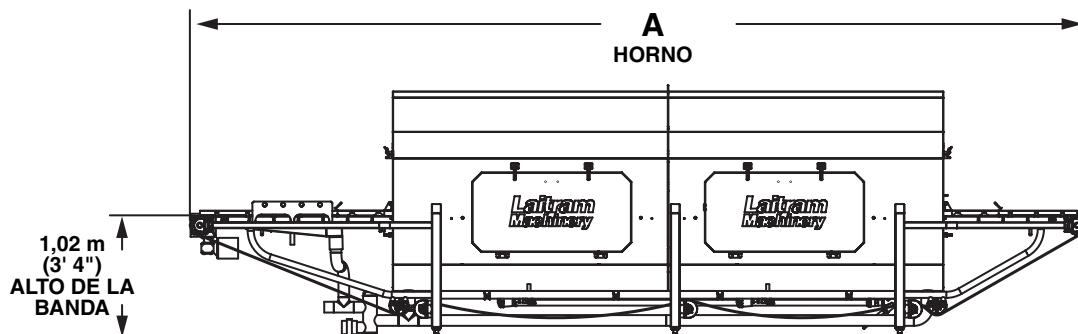
Velocidades aproximadas de las bandas pies/min (m/min)			
	3,5 minutos	2,5 minutos	1,5 minutos
2 secciones	4,7 (1,4)	6,6 (2)	10,9 (3,3)
3 secciones	6,5 (2)	9,1 (2,8)	15,2 (4,6)
4 secciones	8,3 (2,5)	11,6 (3,5)	19,4 (5,9)

ESPACIO DE COLOCACION m (pies)	
HORNO	
A 2 secciones	7,5 m (24,6')
3 secciones	9,5 m (31,1')
4 secciones	11,5 m (37,7')
B (puertas abiertas)	3,6 m (11,8')
C	2,1 m (7')

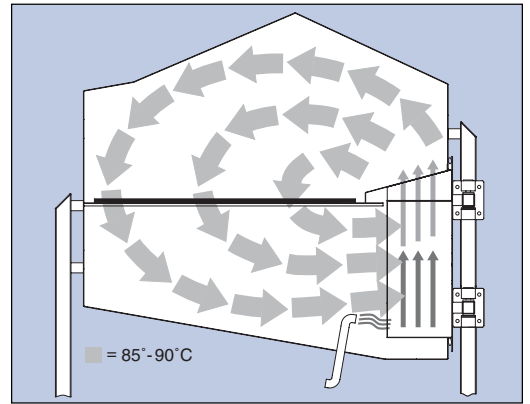
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Cocción con Convección Forzada

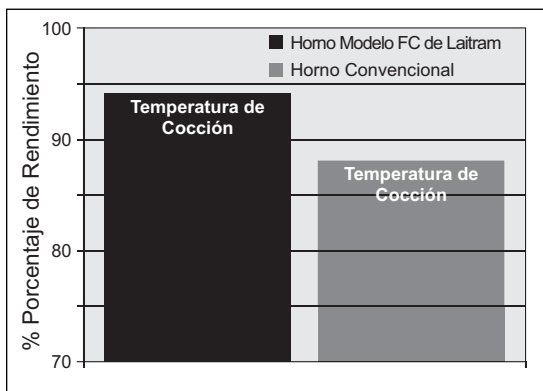


Proceso de convección forzada Patente de los EE. UU. núm. 6,274,188.

Convección forzada: Es una mezcla homogénea de vapor y aire que se introduce a la fuerza en una cámara de cocción sellada, por encima de los camarones y a través de la banda transportadora. Un sensor electrónico regula la temperatura del vapor antes de que ingrese en la cámara de cocción. La aplicación continua y directa de vapor homogéneo mantiene una temperatura de cocción y una transferencia de calor uniformes. Con una temperatura de cocción predeterminada de 80 °C a 100 °C, puede lograrse una temperatura deseada en el centro de 70 °C a 75 °C y, a la vez, mejorar el rendimiento y la calidad en forma significativa. (La patente para este nuevo y revolucionario proceso de cocción ha sido otorgada en los EE. UU. y en en otros países).

Logrará mayor rendimiento

Resultados del rendimiento



Rendimiento promedio para camarones pelados grandes

Ganancias en el rendimiento: Los hornos a vapor convencionales, que suelen funcionar a una temperatura de 100 °C, por lo general, tienen un rendimiento promedio de entre el 87% y el 89%. El nuevo Horno FC de Laitram usa una mezcla homogénea de vapor que se calienta a una temperatura preestablecida que varía entre 80 °C y 100 °C. Esto permite tener un control de temperatura uniforme y resultados de rendimiento que superan el 90%. (Se entiende por "rendimiento" el peso del camarón que ingresa en el horno en comparación con el peso del camarón que sale del horno).

Control de calidad

Corte transversal del camarón cocido

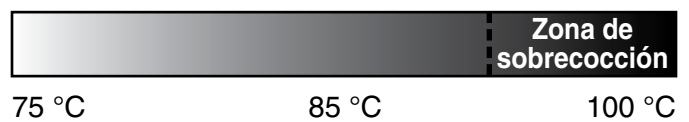
Método de convección forzada



Método convencional



Conservación del sabor: Los camarones cocidos en forma convencional a 100 °C sufren una pérdida de humedad por goteo que reduce el rendimiento: el tejido cocido en exceso se encoge y drena la valiosa humedad y las proteínas. Los camarones cocidos en la Cocina el Horno FC de Laitram retienen una mayor cantidad de su humedad natural, lo que protege el rendimiento y preserva el sabor.



Laitram Machinery

Laitram Machinery, Inc. • P.O. Box 50699 • New Orleans, Louisiana 70150 • EE.UU.
Tel: 504 733 6000 • Gratis dentro de EE.UU.: 800 533 8253 • Fax: 504 733 6111
Email: lm.sales@laitram.com • Internet: www.laitrammachinery.com