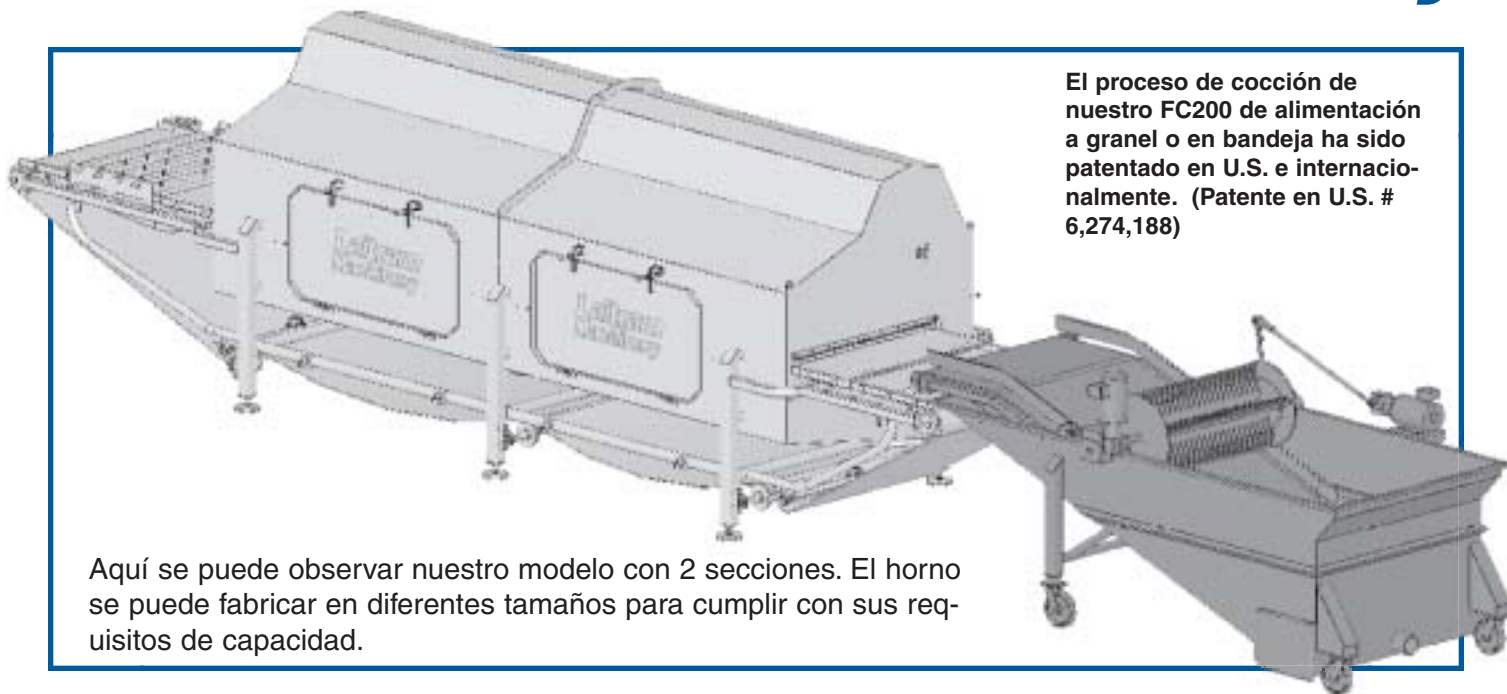


# Horno de vapor FC200 De alimentación a Granel o en Bandejas

# Laitram Machinery



El proceso de cocción de nuestro FC200 de alimentación a granel o en bandeja ha sido patentado en U.S. e internacionalmente. (Patente en U.S. # 6,274,188)

Aquí se puede observar nuestro modelo con 2 secciones. El horno se puede fabricar en diferentes tamaños para cumplir con sus requisitos de capacidad.

El horno FC200 de Laitram con alimentación a granel o en bandejas, ofrece un sistema patentado de "convección forzada" permitiendo a los procesadores la flexibilidad de cocinar camarón entero, pelado o colas.

## RENDIMIENTO MÁS ALTO MEDIANTE NUESTRO PROCESO PATENTADO

El Horno FC200 crea una mezcla homogeneizada de vapor y aire. A una temperatura de cocción más uniforme manteniendo la transferencia de calor durante el paso suavemente del producto por el proceso de convección forzada, obteniendo un producto con mayor rendimiento, una mejor apariencia y sabor.

## BIOLÓGICAMENTE MÁS SEGURO

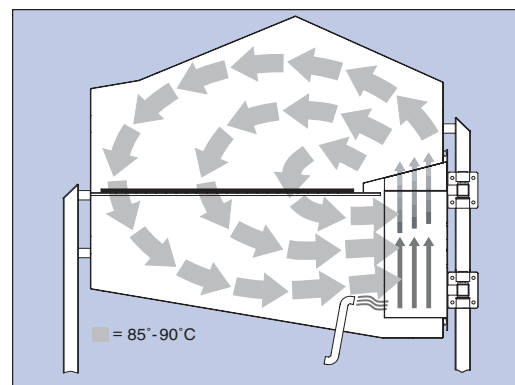
Debido a que el camarón es cocido mediante convección forzada, se cocina a una temperatura más baja, necesitando un tiempo de cocción más largo que en los hornos de vapor convencionales. Debido a que el camarón pasa más tiempo en la cámara de cocción esto contribuye a la eliminación de las bacterias más resistentes.

## FÁCILIDAD DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La construcción del acero inoxidable 316 del FC200 está tratado especialmente para proveer una máxima resistencia a la corrosión. Las puertas están colocadas en ambos lados para fácil acceso, mientras que las bandas transportadoras de Intralox proporcionan la mejor durabilidad e higiene dentro del horno.

## EFICIENCIA EN EL CONSUMO DE ENERGÍA

En el proceso de convección forzada utiliza una mezcla homogeneizada de aire y vapor permitiendo una temperatura de cocción interna más baja, se utiliza menos vapor, reduciendo los costo de consumo de energía y a su vez haciendo que el horno sea más eficiente.



*Convección Forzada: es una mezcla de vapor y aire, esto crea una temperatura de cocción más uniforme.*



*Puertas más grandes están situadas en ambos lados del FC200, permitiendo un fácil acceso para la limpieza y el mantenimiento.*

