

Modelo CH100 Enfriador por Inmersión

**Laitram
Machinery**



El enfriador Modelo CH100 puede ser diseñado en diversos tamaños para satisfacer las necesidades de cada procesador. El tamaño dependerá: del producto procesado, capacidad deseada, temperatura deseada en el centro del producto al salir del horno, la temperatura del agua y el volumen del agua de alimentación en el enfriador.

FACIL DE LIMPIAR Y OPERAR

El Modelo CH100 fue diseñado para proporcionar fácil acceso para la limpieza. El fondo del tanque incluye puertas laterales, las cuál se pueden abrir para la limpieza debajo de la banda transportadora después de cada uso. También, el diseño abierto de la banda transportadora y el tanque facilitan la limpieza y el mantenimiento del mismo.

El Modelo CH100 se construye en acero inoxidable 304 y esta equipado con una banda transportadora plástica modular aprobada por el USDA. La velocidad de la banda transportadora puede ser controlada en una forma precisa de acuerdo al tiempo de enfriamiento y la temperatura del centro del producto deseada.

CALIDAD DE LAITRAM

Desde 1949, Laitram ha proporcionado equipos a la industria alimenticia mundialmente. Hemos establecido nuestra reputación proporcionando equipos de alta calidad con un servicio excepcional. Llámenos y en esta forma lo ayudaremos en la selección de los mejores equipos de acuerdo a sus necesidades.



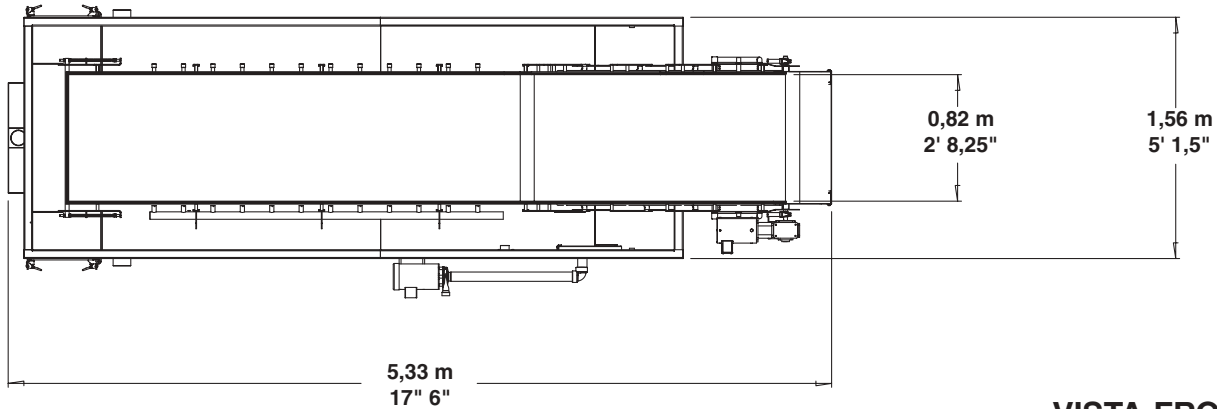
El Modelo CH100 y su diseño abierto facilita la limpieza.



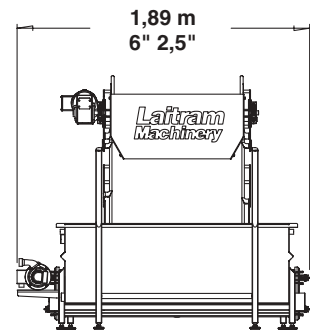
Cuando se utiliza el enfriador Modelo CH100 y nuestro horno continuo de vapor Modelo CTX se puede hacer un sistema integrado total.

Modelo Ch100 Enfriador por Inmersión

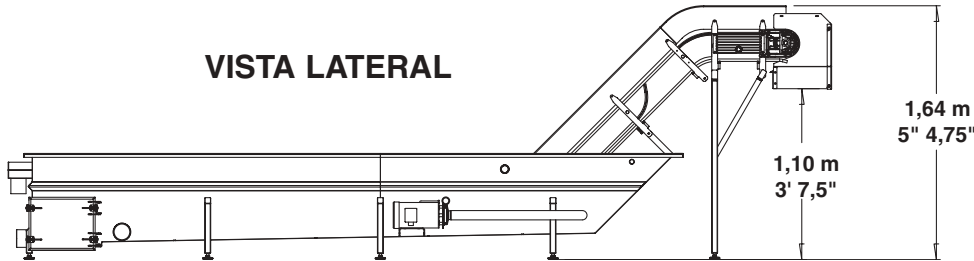
VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



El enfriador por inmersión Modelo CH100 de Laitram está diseñado para enfriar crustáceos a granel incluyendo: camarones, langostas y cangrejos. El enfriamiento del producto por sumersión en agua fría inmediatamente después del cocimiento evita el sobrecocimiento, preserva el rendimiento, mejora la textura, el gusto y la calidad del producto.

Especificaciones *(para el modelo en la fotografía mostrada arriba)*

Area de colocación:

5,33 m x 1,89 m x 1,64 m
17 pies 6 pulg. x 6 pies 2,5 pulg. x 5 pies 4,75 pulg.

Dimensiones del área de enfriamiento:

3,15 m x 0,82 m x 0,09 m
10 pies 4 pulg. x 2 pies 8,25 pulg. x 0 pie 3,5 pulg.

Volumen de Agua:

2603 litros (688 galones), 2,60 m³

Energía:

Motor de 1hp en la banda transportadora, Motor de 1,5-hp en la bomba. Capaz de circular 415 LPM (110 GPM), 25 m³/hora.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

**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