

## HORNOS PARA AHUMAR

### GENERALIDADES

Nuestros hornos para ahumar, de la contrastada calidad de todos nuestros productos, avalada por más de 60 años de servicio, están totalmente diseñadas por **EMISON**, con tecnología propia e incorporando los últimos avances de la electrónica, aplicada a la calefacción, y las nuevas técnicas de aislamiento, aplicados específicamente a hornos para ahumado, consiguiendo excepcionales resultados.

Son fruto de un cuidado diseño y todo el know how de un equipo de profesionales especialistas en la construcción de hornos. Como consecuencia ofrecen la más alta rentabilidad en la obtención ahumados, con la mínima inversión inicial.

Nuestros hornos ofrecen mínimo mantenimiento, funcionamiento constante y sin averías, fácil manipulación y control del trabajo y la mejor relación de costo por unidad fabricada. El sistema de calefacción eléctrica de la mayoría de nuestros modelos no necesita de trámites oficiales ni proyectos de homologación para su instalación. Nuestro sistema, patentado, de calentamiento utiliza al máximo la energía de las resistencias permitiendo una baja potencia instalada en el horno. El horno está fabricado con los más modernos materiales, de gran calidad y conceptos de alta tecnología.



Nuestros hornos están fabricados íntegramente en España, sin la utilización de partes provenientes de países en expansión, de dudosa calidad. Tampoco importamos hornos de éstos países.

Al ser fabricantes y no utilizar partes provenientes de los países emergentes de Asia u otros de bajo precio y nula calidad podemos ofrecer la máxima garantía. Es posible que encuentren hornos con un costo de compra inferior, provenientes en todo o en parte de China y otros países asiáticos principalmente, pero no es posible comparar calidades ni duración del horno.

Todos nuestros productos son de tecnología propia, fruto de nuestro departamento de I + D, al que dedicamos un 3% del conjunto de nuestra facturación. Ello nos permite ofrecer los mejores precios del mercado al no tener que pagar costosos royalties. Somos la única Empresa que puede ofrecer 5 años de garantía en todos nuestros hornos de serie.

El horno se entrega listo y preparado para empezar a funcionar inmediatamente, y rentabilizar rápidamente la inversión. Nuestro sistema especial patentado de calentamiento utiliza al máximo la energía lo que posibilita la baja potencia instalada del horno. Permiten la máxima repetitividad de los procesos de fabricación, lo que se traduce en la máxima calidad de los procesos, que se traduce en una rentabilidad de la producción sin fallos ni pruebas en cada hornada.

Además de la garantía de una empresa con más de 60 años en el mercado, siempre fiel y al servicio de sus clientes, **EMISON** dispone de una empresa propia servicio técnico, **SATE**, que puede encargarse de formar al personal encargado del funcionamiento del horno, y realizar el mantenimiento preventivo y correctivo.

Son de calentamiento rápido, con gran homogeneidad y estabilidad de la temperatura, repetitividad de los procesos con economía de costos, consumos y mantenimiento. Están previstas para temperaturas de hasta 200 °C. Bajo pedido se pueden fabricar con recirculación de aire, los aquí descritos son sin recirculación. Los hornos que describimos son para uso doméstico o artesanal en pequeñas industrias. Disponemos de hornos de mayores capacidades se serie y podemos fabricarlos, siempre bajo presupuesto, adaptándonos a la necesidades específicas de cada cliente.

### CONSTRUCCIÓN

Se presentan en un atractivo mueble de construcción metálica, a partir de chapas y perfiles de acero laminado en frío, con un tratamiento especial anticorrosivo, de gran robustez y ligereza, con avanzado diseño y pintura epoxídica de agradables tonos, lo que le confiere una larga vida y un acabado estéticamente agradecido.

Interiormente son de acero AISI 304. Bajo presupuesto podemos incluir bandejas, soportes u otros elementos para facilitar la carga y descarga. Dispone de una caja metálica dónde colocamos las

**EMISON**

Internet: [www.emisonamerica.com](http://www.emisonamerica.com)

Mail: [comercial@emisonamerica.com](mailto:comercial@emisonamerica.com)

resistencias y el aserrín de roble (u otros), dónde producimos los humos necesarios para ahumar los alimentos.

La puerta es de abertura lateral, de una o dos hojas, con cierre de laberinto. La expulsión de los gases se efectúa mediante una chimenea regulable a voluntad.

### CONTROLES DE FUNCIONAMIENTO

El cuadro de control y maniobra contiene los elementos necesarios para programar y mantener una temperatura cualquiera.

Dispone de 2 controles de temperatura, uno en una caja de inoxidable dónde controlamos y visualizamos en todo momento la temperatura de las resistencias que queman el aserrín para producir los humos. El otro actúa sobre las resistencias de la cámara indicando y regulando la temperatura de la cámara del horno.

Todo el proceso se controla por un reloj de que cuenta el tiempo de proceso y para el horno al final de dicho tiempo.

Bajo pedido puede adaptarse otro tipo de control para puesta en marcha, paro, control de velocidad de calentamiento etc.

La electrificación se ha previsto a 230 V II fases en maniobra y 230 o 400 V en potencia. Todo el circuito eléctrico está debidamente protegido con conductores ampliamente dimensionados.



### AISLAMIENTO

El aislamiento se realiza mediante fibras minerales y cerámicas de baja masa térmica y gran poder calorífico, cuidadosamente dispuestas en estratos a fin de reducir las pérdidas de calor. El perfecto aislamiento conseguido permite un ambiente fresco de trabajo.

### CALENTAMIENTO

Tenemos 2 conjuntos de resistencias, las situadas en la caja metálica que queman el aserrín para producir los humos y las de calentamiento del horno que están colocadas en los laterales del horno e incorporadas a una masa de hormigón refractario especial que permite una gran uniformidad en la temperatura y las protege de la agresión de los posibles gases desprendidos por la carga y resguarda así mismo a las paredes del horno de golpes y rozadura durante la carga y descarga, lo que garantiza una larga vida.

Eventualmente el calentamiento puede ser mediante G. L. P. u otro combustible.

### PRECIOS HORNOS AHUMADO

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES	POTENCIA ELÉCTRICA	PRECIO
HAC - 10	20 * 30 * 20	2.000 w	2.508
HAC - 20	25 * 35 * 25	2.200 w	2.930
HAC - 30	30 * 40 * 30	2.500 w	3.306
HAC - 40	35 * 40 * 35	3.000 w	4.195

DIMENSIONES INTERIORES en cm Ancho x Alto x Fondo. Precio en US \$

### AHUMADO

El ahumado es una de las técnicas de conservación de los alimentos más antigua. Este método consiste en exponer a los alimentos al humo que producen al quemarse algunas maderas como las del pino o roble, siendo recomendadas maderas dulces, ricas en ésteres que son de olor agradable y efecto antibiótico. Éstos se liberan al quemar las maderas y se adhieren y penetran a los alimentos, proporcionándoles muy buen sabor y olor a la vez que los preserva de la descomposición.

Dependiendo del alimento que se quiera ahumar, este puede ser caliente (procurando que la cámara alcance temperaturas de hasta 60° C.) o frío, sin que se eleve demasiado la temperatura. El ahumado en caliente se emplea para alimentos crudos y no salados como algunos pescados de talla pequeña y el frío para piezas grandes y saladas.

Un factor importante a considerar es la duración de la exposición al humo, siendo corta para piezas pequeñas, o de larga para piezas grandes.

## ESQUEMA AHUMADOR

Un ahumador esta compuesto por dos partes principales, la primera es la cámara de ahumado, donde se introducen los alimentos para que tengan contacto con el humo y la segunda es el hogar donde se quema la madera para la producción de humo.

### Cámara de ahumado

La cámara de ahumado es un recinto alimentado por la salida de humos y situado encima del hogar. La cámara tiene una salida regulable de humos en su parte superior y en su interior se introducen los alimentos a ahumar por la puerta habilitada para ello. Los alimentos normalmente se cuelgan en el interior de la cámara con diferentes accesorios o se colocan sobre bandejas. Las dimensiones de la cámara serán las adecuadas para contener la producción deseada.

### El hogar

El hogar consta de una placa metálica calentada por resistencias donde se coloca la madera a quemar a través de una puerta de fundición de hierro.

El hogar se controlará mediante el registro de entrada de aire para que la combustión se produzca en presencia mínima de aire, para que la cantidad de humo producida sea alta y la temperatura del mismo no sea excesiva

### FUNCIONAMIENTO

La madera a quemar es calentada por las resistencias, produciendo humo. El humo producido recorre la cámara de ahumado por convección natural, donde tiene contacto con los alimentos, que se encuentran colgados en su interior. El humo en la cámara se extrae por la chimenea y los alimentos, una vez terminado el proceso, se extraen por la misma puerta de entrada.

