

AHUMADO

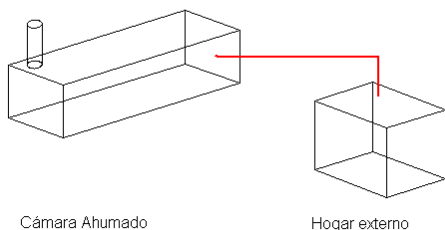


El ahumado es una de las técnicas de conservación de los alimentos más antigua. Este método consiste en exponer a los alimentos al humo que producen al quemarse algunas maderas como las del pino o roble, siendo recomendadas maderas dulces, ricas en ésteres que son de olor agradable y efecto antibiótico. 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 de poca duración (para piezas pequeñas, o de larga duración para piezas grandes).

ESQUEMA AHUMADOR



Un ahumador está 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 construido en acero inoxidable, alimentado por la salida de humos del hogar, que puede estar incorporado o no en la cámara. La cámara tiene una salida 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

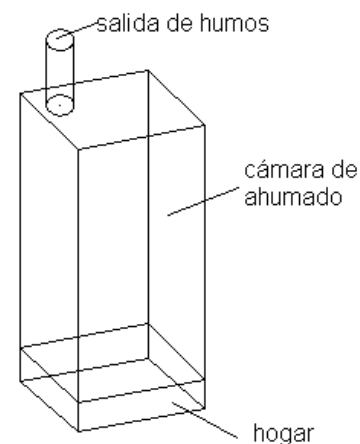
diferentes accesorios o se disponen en bandejas. Las dimensiones de la cámara serán las adecuadas para contener la producción deseada.

La cámara de ahumado tiene un registro para el control de tiro con el que se podrá controlar la temperatura de trabajo en su interior.

El hogar

El hogar es un recinto cerrado con una puerta por donde se introduce la madera a quemar y con una salida para los humos hacia la cámara de ahumado. El hogar está construido con ladrillo refractario y puede ser interior o exterior a la cámara de ahumado.

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 se introduce en el hogar, donde se controla la combustión con una presencia mínima de aire. El humo producido se introduce por convección natural en la cámara de ahumado, donde tiene contacto con los alimentos a ahumar, que se encuentran colgados en su interior. La temperatura de la cámara se controla con un control de tiro del humo de entrada, permitiendo o no el paso del humo. 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.

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 Barcelona, 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. Los hornos de mayores capacidades los fabricamos siempre bajo presupuesto y adaptándonos a la necesidades específicas de cada cliente.

Se fabrican los modelos descritos a continuación, si bien bajo presupuesto podemos fabricar cualquier modelo que se nos solicite.

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES			POTENCIA Kw	PRECIO US \$
	ANCHO	ALTO	FONDO		
FF - 150	40	60	60	5	11.825
FF - 300	60	80	60	7	13.495
FF - 500	70	100	70	10	16.695
FF - 725	80	100	90	13	19.617
FF - 1000	80	120	100	16	21.981
FF - 1200	80	150	100	18	23.930
FF - 1500	100	150	100	22	26.016
FF - 1800	100	150	120	24	28.242
FF - 2100	100	180	120	27	32.694
FF - 2600	120	180	120	31	35.477
FF - 3250	120	180	150	36	37.981
FF - 4500	150	200	150	40	41.181

DIMENSIONES INTERIORES en cm Ancho x Alto x Fondo

DESCRIPCIÓN

Se presentan en un atractivo mueble de construcción metálica, a partir de chapas y perfiles de acero inoxidable, 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. Bajo presupuesto podemos incluir bandejas, soportes, carros u otros elementos para facilitar la carga y descarga.

EMISON

Internet: www.emisonamerica.com

Mail: comercial@emisonamerica.com

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.



En estos tiempos en los que la electrónica y la informática están presentes en todos los ámbitos de la vida cotidiana, es razonable que los hornos sigan esta misma tendencia y se adapten aprovechando todas las ventajas que estos dispositivos pueden aportar, incorporando sistemas inteligentes de medición, registro, información, intervención y gestión, actuando de forma inteligente y simplificando al usuario el manejo de los equipos, automatizándolos, evitando errores de manejo y facilitando el día a día.

De poco servirán los más sofisticados sistemas de medición e información si no van acompañados y servidos por productos de la más alta calidad con todas las adecuadas para tener una capacidad de detección y

las certificaciones en sus elementos internos almacenamiento de información que debidamente canalizada puede actuar modificando los parámetros según criterios pre establecidos, y tomando, por tanto, decisiones que afectan al comportamiento del equipo.

Evidentemente, no todos los automatismos cumplen éstas premisas, y muchos de los importados de países principalmente asiáticos en expansión no tienen la fiabilidad necesaria.

El control de la temperatura está asegurado por un microprocesador electrónico con visualizador digital de la temperatura instantáneo de la cámara, que interpreta las señales que le envía un termopar.

Todo el conjunto está mandado por un PLC con pantalla táctil que además de los procesos indicados se encarga de la puesta en marcha del ahumador y controla la introducción de humo, es capaz de almacenar diferentes programas y de poner en marcha o parar el horno de forma autónoma de acuerdo con los parámetros pre establecidos. También puede almacenar los parámetros del proceso para descargarlos en un USB.



Permite la parada automática del horno una vez realizada la última carga, sin necesidad de estar presente durante toda la operación.

Se puede programar la puesta en marcha el día y hora que se quiera, de forma que, al llegar al obrador encontremos el horno a punto de trabajar, sin esperas.

En resumen, el microprocesador programable se encarga del seguimiento y control de la incineración. Sólo es necesario seguir las indicaciones en pantalla para hacer funcionar el horno.

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.

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

Las resistencias eléctricas están colocadas en el fondo del horno, con una gran uniformidad en la temperatura. Otro grupo de resistencias se encarga de la producción de humo.

También se pueden fabricar éstos hornos a gas o gasóleo.

Podemos suministrar también los generadores de humo para ahumados en sala. Consulte precios