



# CAPKOLD® SISTEMAS COOK-CHILL

## TANQUE COCINA/ENFRIADOR RÁPIDO WATER JET® MODELO CKWJ

Unidad totalmente automática CapKold® WaterJet® con tanque para enfriar/cocinar rápidamente productos, modelo WJ100 galones, diseñado para enfriar rápidamente productos alimentarios bombeables e ingredientes empaquetados en recipientes especiales de plástico, en baño María de circulación rápida y turbulenta. La unidad enfría la mayoría de los productos llenados en bolsas de una temperatura aproximada de 82°C hasta los 4,4°C en 60 minutos o menos. Se puede cocinar o aflojar asimismo con la unidad lentamente carnes en bruto, verduras y productos a base de almidón, o también, recalentar rápidamente comidas congeladas precocinadas en baño María de agua caliente. La unidad incluye un mecanismo interno de polipasto para elevar y descender cestos de producto sin necesidad de mecanismos externos para ello. Bomba potente de circulación de agua, paquete de control completo de operaciones, y tanque con camisa aislante de aire con cubierta contra salpicaduras.

### CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR:

- Tanque de acero inoxidable de clase 304 con esquinas de 1" (2,54 cm) de radio
- Aislamiento de doble pared, anti corrosión, en los laterales a la vista del tanque
- Alojamiento totalmente cerrado y ventilado para bomba y servicios
- Patas de 6" (12,54 cm) con brida ajustable en el suelo
- Cubiertas anti salpicaduras, de acero inoxidable, con ayuda a la elevación
- Sonda de registro de la temperatura interna de productos musculosos sólidos
- Válvula de desviación para control del caudal de descarga de agua y de las turbulencias
- Pantalla de protección de la bomba contra objetos extraños
- Protección contra rebose del nivel de agua
- Desagüe automático de 2" (5,08 cm), capacidad 75 GPM (284 litros/min.)
- Listado en NSF
- Unidad listada en UL
- Construcción según código ASME

### PAQUETE DE CONTROL:

Caja de control resistente al agua según NEMA-4. Controles de operario integrados en la parte delantera del tanque que incluyen:

- Función de selección de: Enfriador de tambor, cocina-enfriador, solamente calentar, y solamente bombeo (para la limpieza)
- Enfriado rápido: Pantalla digital para controlar el tiempo de enfriamiento y la temperatura del agua.
- Funcionamiento del tanque de cocción: Selección (por temperatura interna del producto cocinado o tiempo), temperatura digital del agua (real y deseada), temperatura digital del producto (real y deseada), periodo de remojo (para productos preparados congelados)

- Funcionamiento solamente con calor: Visualización digital solamente de la temperatura del agua (sonda de carne inactiva)

### PRODUCCIÓN DE AGUA FRÍA (AUTÓNOMA):

No se requiere productor de hielos. Para paquete de refrigeración remota, ver CapKold® especificación CK-83 o CK-84.

### SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE AGUA:

La unidad se calienta directamente por vapor, y requiere una fuente generadora de vapor a 20-50 PSI (1,38-3,45 bar).

### NOTAS:

- WJ100 requiere doble puerta, o acceso a la instalación con un ancho mínimo de 55" (1,40 m)

**ORIGEN DE FABRICACIÓN:** Diseñado y fabricado en Estados Unidos.

NOMBRE DEL PROYECTO:

EMPLAZAMIENTO:

ELEMENTO N°:

CANT:

MODELO N°:

AIA N°:

SIS N°:

Tanque de cocción/enfriamiento de productos CKWJ.



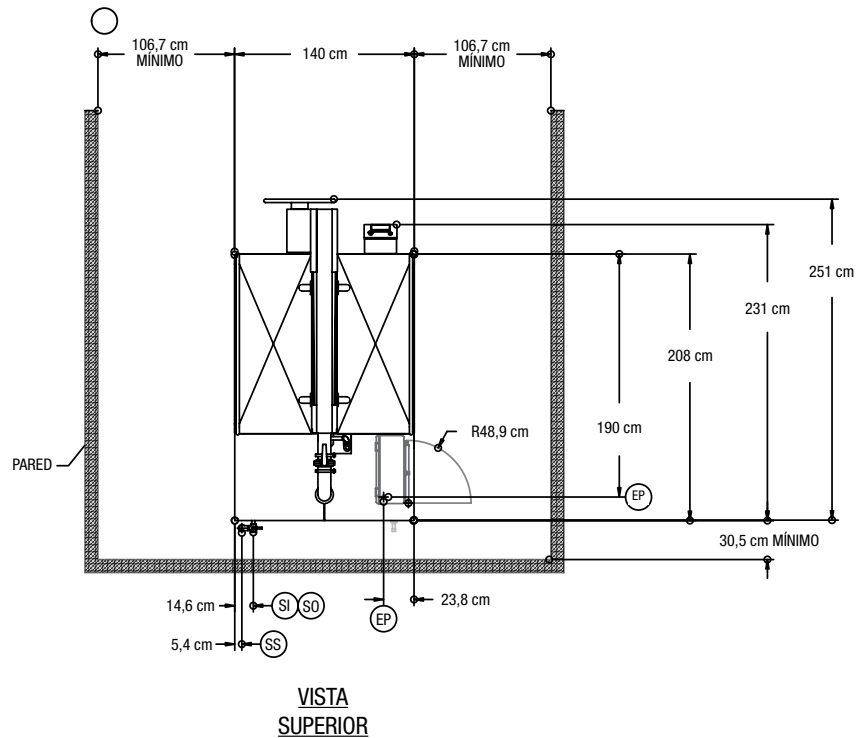
### OPCIONALES/ ACCESORIOS:

- Registro de 24 horas de tiempo/temperatura (para registrar tiempos y temperaturas de agua y de producto)



160663 REV A

REQUISITOS DE LOS SUMINISTROS	
CW = ENTRADA AGUA POTABLE FRÍA	HW = ENTRADA AGUA POTABLE CALIENTE
3/4" NPT - 15 GPM (57 LITROS/MIN)	
DR = TUBERÍA DE DESAGÜE	
2" NPT 75 GPM (284 LITROS/MIN.)	
SI = ENTRADA DE VAPOR 3/4" NPT	
3/4" NPT - 90 PSI (6,2 BAR) MÁX	
400 LBS (181 KG)/H. MÍN	
SO = SALIDA DE VAPOR	
3/4" NPT	
SS = VÁLVULA DE SEGURIDAD DE VAPOR	
1-1/4" NPT	
INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN	
RL = TUBERÍA DE LÍQUIDO REFRIGERANTE	
DE 7/8" (2,2 CM)	
RG = TUBERÍA DE GAS REFRIGERANTE	
DE 1-5/8" (2,54 CM)	
(dependiendo de la distancia y altura)	
EP = ALIMENTACIÓN DE CORRIENTE	
208/240-20 AMPS	
480-20 AMPS	
CONEXIÓN SEGÚN NORMATIVA LOCAL	
208 O 230/460/3/60	
DESCONEXIÓN SUMINISTRADA POR TERCEROS	
(EL CLIENTE DEBE ESPECIFICAR LAS NECESIDADES)	
APROX. PESO DE EXPEDICIÓN:	1560 LBS (708 KG)
APROX. PESO EN FUNCIONAMIENTO	3700 LBS (1678 KG)


**NOTAS:**

- 1) ANTES DE INSTALAR EL EQUIPO, EL DEPARTAMENTO TÉCNICO DE CAPKOLD DEBE AUTORIZAR LA ACTUACIÓN DE TÉCNICOS DE REFRIGERACIÓN ACEPTADOS POR RSES.
- 2) REQUISITOS MÍNIMOS PARA FUNCIONAR. CONSULTE LA REGLAMENTACIÓN LOCAL ANTES DE REALIZAR LA INSTALACIÓN.

