

CAPKOLD® SISTEMAS COOK-CHILL

MARMITA A GAS CON AGITADOR NO INCLINABLE MODELO DH/INA/2

Marmita CapKold® modelo DH/INA/2-100, con capacidad de trabajo 100 galones (378,5 litros), autónoma, con alta eficiencia, 360.000 BTU/h de gas, fondo hemisférico con camisa de vapor, con agitador inclinable. Inclinación del cuerpo de la marmita mediante husillo de tornillo accionado eléctricamente para simplificar la carga de producto, la limpieza de la marmita y la transferencia de productos no bombeables. El conjunto del agitador se inclina junto con el cuerpo de la marmita. Presión máxima en la camisa 50 PSI (3,45 bares), válvula neumática de descarga de producto de 3" (7,62 cm) y transmisión de agitador de velocidad variable.

MODELOS DISPONIBLES:

- DH/INA/2-100 (100 GALONES (378,5 LITROS))

CONSTRUCCIÓN

- Camisa de fondo hemisférico de marmita a 50 PSI (3,45 bares), según código ASME, e inscrita en la National Board.
- C.S.A. Diseño certificado e inscrito en NSF
- Intercambiador de calor a gas con aletas de alta eficiencia, con potencia de entrada máxima de 360.000 BTU/h
- Reborde reforzado y labio de control de caudal de vertido
- Inclinación del cuerpo de la marmita y del conjunto del agitador mediante husillo de tornillo accionado eléctricamente para el vertido y limpieza
- Ignición electrónica
- Válvula neumática de descarga de producto de acero inoxidable de 3" (7,62 cm) al ras con el fondo de la marmita.
- Interior de la marmita y todas las piezas que se mojan de acero inoxidable tipo 316. Tipo 304 todas las demás.
- Grifo de llenado de agua de chorro giratorio de 3/4" (1,9 cm) montado en el borde
- Conexión de aire comprimido de la bomba/estación de llenado CapKold® (ver CKPF/3)
- Capacidad de trabajo 100 galones (378,5 litros)
- Listado NSF

DISEÑO DEL AGITADOR:

- Agitador fijo, con entrada inclinada a 45° respecto a la línea de centros
- Agitador de velocidad variable, con transmisión de 2 CV, con control de precisión entre 4-36 RPM
- El conjunto del agitador se inclina junto con el cuerpo de la marmita

PAQUETE DE CONTROL INTEGRAL:

- Indicador/control digital de la temperatura del producto
- Indicador luminoso
- Conmutador doble de seguridad de inicio del agitador
- Control del agitador de velocidad variable
- Botón de paro de emergencia del agitador
- Piloto indicador de corriente
- Interruptor e indicador de la inclinación del cuerpo de la marmita
- Luz indicadora de nivel bajo de agua (camisa de la marmita)
- Medidor automático de agua preconfigurado
- Botón de desplazamiento del agitador (rotación parcial a 4 RPM)

ORIGEN DE FABRICACIÓN: Diseño y fabricación en Estados Unidos.

NOMBRE DEL PROYECTO:

EMPLAZAMIENTO:

ELEMENTO N°:

CANT:

MODELO N°:

AIA N°:

SIS N°:

Marmita inclinable, a gas, autónoma con agitador no inclinable

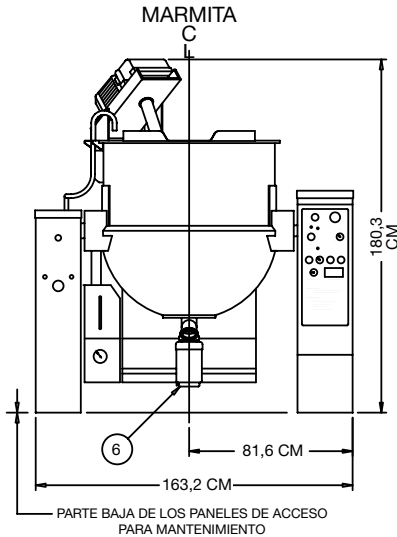


OPCIONALES/ ACCESORIOS:

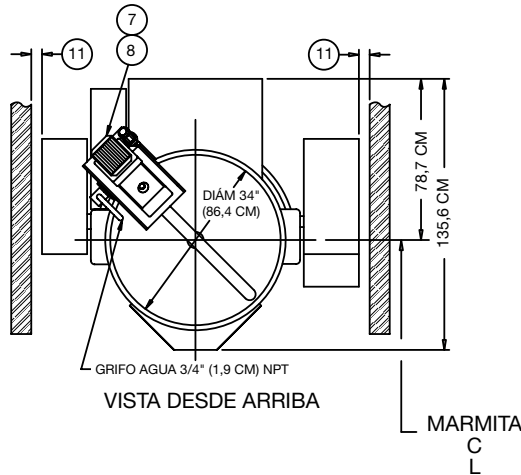
- Gráfico de registro de la temperatura del producto
- Tapa de 2 piezas con bisagra
- Filtro desmontable del producto en el labio vertedor
- Paquete cerrado
- Labio de vertido



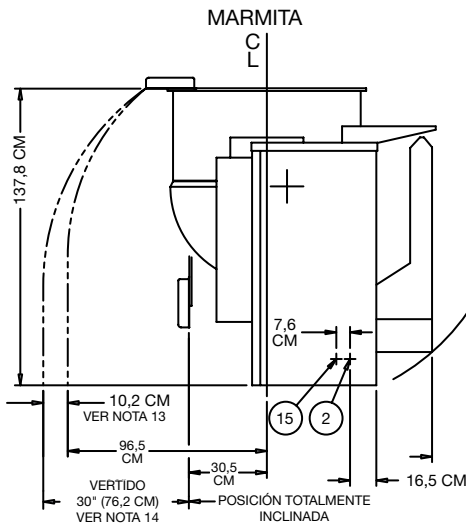
P/N 115211 REV. E



VISTA FRONTAL

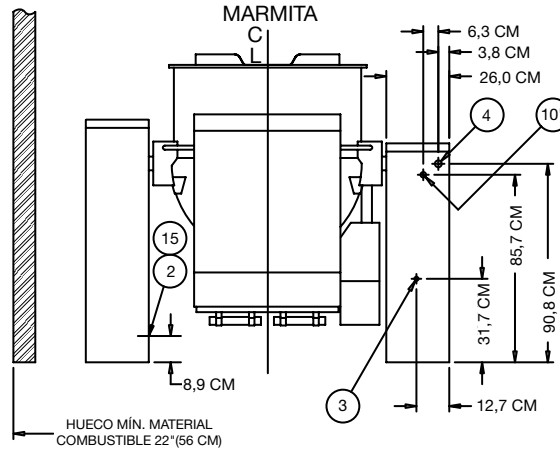


VISTA DESDE ARRIBA



VISTA LATERAL DERECHA

CONJUNTO MOTOR Y PUENTE. NO SE MUESTRA EN ESTA VISTA.



VISTA TRASERA

CONJUNTO MOTOR Y PUENTE. NO SE MUESTRA EN ESTA VISTA.

PRESIONES DE ALIMENTACIÓN DE GAS		
TIPO DE GAS	MÍNIMA	MÁXIMA
NATURAL	17,8 CM CA	35,6 CM CA
PROPANO	27,9 CM CA	35,6 CM CA

ALIMENTACIÓN DE RED ELÉCTRICA	
TENSIÓN	TRIFÁSICA
208	11 AMP.
240	10 AMP.
480	5 AMP.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

1. FLUJO ENTRADA: 360.000 BTU/H
2. CONEXIÓN ELÉCTRICA CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN DE ELECTRICIDAD 1/2" (1,27 CM), TENSIÓN: 208/240/480 VCA TRIFÁSICA 60 HZ
3. ALIMENTACIÓN DE AIRE 3/8" (0,9 CM) NPT: MÁX. 100 PSI (6,9 BARES)
4. ALIMENTACIÓN DE GAS 1" (2,54 CM) NPT
5. HOMOLOGACIÓN ASME 50 PSI (3,45 BARES)
6. VÁLVULA NEUMÁTICA DE DESCARGA POR EL FONDO 3" (7,62 CM)
7. MOTOR DE AGITADOR DE VELOCIDAD VARIABLE DE 2 CV
8. MOTOR ELÉCTRICO PARA INCLINACIÓN
9. PESO APROX. DE EXPEDICIÓN: 1750 LBS (794 KG.)
10. ALIMENTACIÓN AGUA FRÍA: TUBO DE CONEXIÓN 3/4" (1,9 CM) 0,34 GPM (3,8 LITROS/MIN) @ 30 PSI (2,1 BARES). (ALIMENTACIÓN MÍN. 30 PSI (2,1 BARES) Y MÁX. 60 PSI (4,1 BARES))
11. HUECO NECESARIO PARA MANTENIMIENTO 24" (61 CM)
12. LA UNIDAD DEBE MONTARSE SOBRE SUELO NO INFLAMABLE
13. REBOSE DE PRODUCTO SI SE DETIENE LA MARMITA DURANTE EL CICLO DE INCLINACIÓN
14. SE RECOMIENDA DESAGÜE 42" (107 CM)
15. EM PLAZAMIENTO RECOMENDADO PARA SONDA DE ACCESO A ALIMENTOS 4-20 MA EN CONTROLADOR

