



CAPKOLD® SISTEMAS COOK-CHILL

MARMITA CON AGITADOR INCLINABLE RETRÁCTIL MODELO INA/3/RTO

Marmita con fondo hemisférico con camisa 2/3 de vapor CapKold®, con agitador inclinado retráctil. Presión máxima en la camisa 100 PSI (6,9 bares), válvula neumática de descarga de producto de 3" (7,62 cm) y transmisión de agitador de velocidad variable.

NOMBRE DEL PROYECTO:

EMPLAZAMIENTO:

ELEMENTO Nº:

CANT:

MODELO Nº:

AIA Nº:

SIS Nº:

MODELOS DISPONIBLES:

- INA/3-100/RTO (100 GALONES (378,5 LITROS))
- INA/3-150/RTO (150 GALONES (567,8 LITROS))
- INA/3-200/RTO (200 GALONES (757 LITROS))
- INA/3-300/RTO (300 GALONES (1 135,6 LITROS))

CONSTRUCCIÓN:

- La camisa hemisférica del fondo ha sido diseñada para funcionar a un máximo de 100 PSI (6,9 bares), y ha sido fabricada según código ASME, e inscrita en la National Board. La marmita funcionará correctamente a cualquier presión de vapor entre 15 PSI (1 bar) y 100 PSI (6,9 bares).
- Capacidad de producción en litros
- Hemisferio, interior y todas las piezas que se mojan de acero inoxidable tipo 316. Tipo 304 en todas las demás piezas
- Acabado del interior y del exterior de la marmita con acabado sanitario Nº 4.
- Deflector en espiral dentro de la camisa para optimizar la circulación del agua de refrigeración
- Válvula neumática de descarga de producto de acero inoxidable de 3" (7,62 cm) al ras con el fondo de la marmita
- Patas de acero inoxidable con bridas ajustables de acero inoxidable al suelo
- Grifo de agua de chorro giratorio de 3/4" (1,9 cm) montado en el borde
- Fabricada según la normativa de sanidad más reciente y cumpliendo las normas HACCP
- Listado NSF

DISEÑO DEL AGITADOR SUJETO:

- Entrada inclinable con agitador y barra rompedora fácilmente desmontables
- Mecanismo hidráulico de inclinación
- Cuchillas sustituibles con reborde de nylon que raspan toda la superficie de intercambio de calor
- Transmisión de velocidad variable en el intervalo de trabajo 7-36 RPM
- Motor T.E.F.C. de alta resistencia
- Anclado de sujeción para mezclar productos pesados
- Agitador inclinable fácil de limpiar

SISTEMAS DE CONTROL:

- Sensor de temperatura al ras del fondo de la marmita
- Interruptor de paro de emergencia cerca del borde de la marmita
- Mecanismo hidráulico de control manual de inclinación del agitador
- Caja de control de válvulas montada en la marmita y con conductos premontados para conexión a un solo punto de red

NOTAS:

- Para una cocción rápida, se recomienda vapor a 50-75 PSI (3,45-5,17 bares) (por lo menos)
- Tamaños más grandes (Consultar las especificaciones con fábrica)
- Para su funcionamiento se requiere un panel de control para una o dos marmitas (Consultar las especificaciones con fábrica)

ORIGEN DE FABRICACIÓN: Diseño y fabricación en Estados Unidos.

Marmita CKINA3RTO con agitador inclinable retráctil

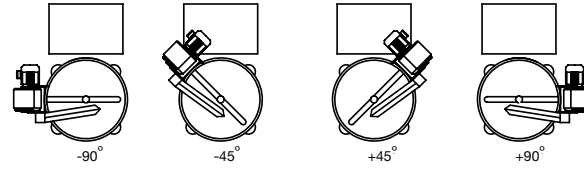
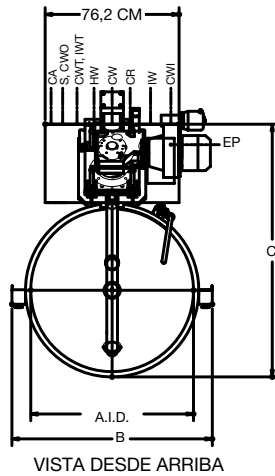


OPCIONALES/ ACCESORIOS:

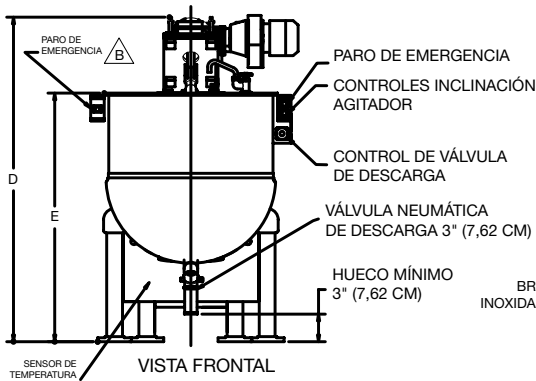
- Cajas de válvulas de control remoto
- Válvula de bola manual de 3" (7,62 cm) con codo a 90°
- Paquete cerrado



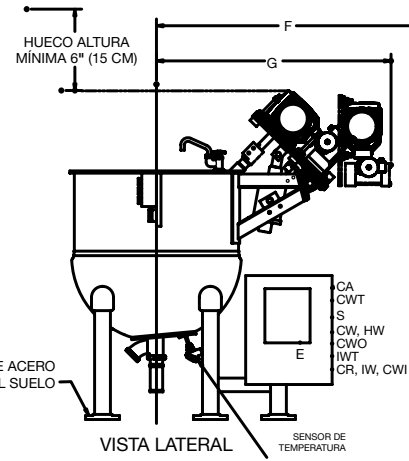
160394 REV B



OPCIONAL AGITADOR Y TRANSMISIÓN ORIENTABLES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

DIMENSIONES FÍSICAS

MODELO	A	B	C	D*	E*	F	G
INA/3-100RTO	36" (91,4 CM)	45-1/2" (115,6 CM)	56" (142,2 CM)	74" (188,0 CM)	53-1/2" (135,1 CM)	57-3/4" (146,7 CM)	52" (132,1 CM)
INA/3-150RTO	42" (106,7 CM)	51-1/2" (130,8 CM)	62" (157,5 CM)	79" (200,7 CM)	59-1/2" (151,1 CM)	63-3/4" (161,9 CM)	58" (147,3 CM)
INA/3-200RTO	48" (121,9 CM)	57-1/2" (146,0 CM)	68" (172,7 CM)	84" (213,4 CM)	65-1/2" (166,4 CM)	69-3/4" (177,2 CM)	64" (162,6 CM)
INA/3-300RTO	54" (137,2 CM)	63-1/2" (161,3 CM)	74" (188,0 CM)	89" (226,1 CM)	71-1/2" (181,6 CM)	75-3/4" (192,4 CM)	70" (177,8 CM)

*DISPONIBLE CON OTRAS ALTURAS. CONSULTE CON FÁBRICA.

HUECOS RECOMENDADOS

DERECHA	IZQUIERDA	TRASERO
12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)
12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)
12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)	12" (30,5 CM)

CONEXIÓN DE ALIMENTACIONES (PARA TODOS LOS MODELOS)

SÍMBOLO	CA	CW	HW	CWI	CWO	IW	CT	S	EP	CWT	IWT
DESCRIPCIÓN	ENTRADA DE AIRE COMPRIMIDO	ENTRADA DE AGUA POTABLE FRÍA	ENTRADA DE AGUA POTABLE CALIENTE	ENTRADA DE AGUA DE REFRIGERACIÓN	SALIDA DE AGUA DE REFRIGERACIÓN	RESIDUOS INDIRECTOS	RETORNO DE CONDENSADOS	ENTRADA DE VAPOR	ALIMENTACIÓN DE RED ELÉCTRICA	ENTRADA AGUA FRÍA	SALIDA INDIRECTA DE RESIDUOS
CONEXIÓN	1/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	3/4" NPT	1 NPT	3/4" (1,9 CM)	1/2" NPT	1/2" NPT

NECESIDADES DE ALIMENTACIONES

MODELO	ENTRADA DE AIRE COMPRIMIDO	AGUA POTABLE	AGUA FRÍA	AGUA DE REFRIGERACIÓN	RESIDUOS INDIRECTOS	VAPOR 15-90 PSI (1 A 6,2 BARES)	ELECTRICIDAD	PESO DE EXPEDICIÓN	PESO MONTADO PARA FUNCIONAR
INA/3-100RTO	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 a 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	60 PSI MIN.	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	980 LBS/HR @ 100 PSI (444,5 KG/H @ 6,9 BARES)	208/3/60 @ 7,8A 240/3/60 @ 6,8A 480/3/60 @ 3,4A	1,190 LBS (539,8 KG.)	1,810 LBS (817,4 KG.)
INA/3-150RTO	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 a 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	60 PSI MIN.	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	1335 LBS/HR @ 100 PSI (605,5 KG/H @ 6,9 BARES)	208/3/60 @ 7,8A 240/3/60 @ 6,8A 480/3/60 @ 3,4A	1,545 LBS (700,8 KG.)	2,550 LBS (1 156,7 KG.)
INA/3-200RTO	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 a 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	60 PSI MIN.	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	1743 LBS/HR @ 100 PSI (790,6 KG/H @ 6,9 BARES)	208/3/60 @ 11A 240/3/60 @ 9,6A 480/3/60 @ 4,8A	1,795 LBS (814,2 KG.)	3,030 LBS (1 374,4 KG.)
INA/3-300RTO	1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 a 6,2 BARES)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	60 PSI MIN.	15 GPM (56,8 LITROS/MIN)	10 GPM (37,8 LITROS/MIN)	2206 LBS/HR @ 100 PSI (1000,6 KG/H @ 6,9 BARES)	208/3/60 @ 11A 240/3/60 @ 9,6A 480/3/60 @ 4,8A	1,945 LBS (882,2 KG.)	3,700 LBS (1 678,3 KG.)

*DISPONIBLE CON OTRAS ALTURAS. CONSULTE CON FÁBRICA.