



# CAPKOLD® SISTEMAS COOK-CHILL

## MARMITA INCLINABLE CON AGITADOR NO INCLINABLE MODELO INA/3/TW

Marmita con fondo hemisférico con camisa 2/3 de vapor CapKold®, con agitador inclinado patentado. 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. El cuerpo de la marmita y el agitador se inclinan juntos para más fácil carga y limpieza de los ingredientes.

### MODELOS DISPONIBLES:

- INA/3-50/TW (50 GALONES (189 LITROS))
- INA/3-100/TW (100 GALONES (378,5 LITROS))
- INA/3-150/TW (150 GALONES (567,8 LITROS))
- INA/3-200/TW (200 GALONES (757 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 90 PSI (6,2 bares).
- Capacidad de producción en litros
- El cuerpo de la marmita y el agitador se inclinan juntos más de 90° con pistón hidráulico
- Hemisferio, interior y todas las piezas que se mojan de acero inoxidable tipo 316. Tipo 304 todas las demás.
- Acabado del interior y del exterior de la marmita con acabado sanitario N° 4.
- Deflector en espiral dentro de la camisa para optimizar la circulación del agua de refrigeración.
- Válvula neumática de transferencia y descarga de producto de acero inoxidable de 3" (7,62 cm) al ras con el fondo de la marmita
- Pedestales de acero inoxidable con patas de acero inoxidable y 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:

- Entrada de tipo inclinación fija
- Agitador y barra rompedora fácilmente desmontables
- 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

### SISTEMAS DE CONTROL:

- Sensor de temperatura en pozo al ras del fondo de la marmita
- Interruptor de paro de emergencia cerca del borde de la marmita
- Inclinación hidráulica del cuerpo de la marmita y del conjunto del agitador para simplificar la carga de producto, la limpieza de la marmita y la transferencia de productos no bombeables.
- Válvulas de control de la marmita premontadas y contenidas en los pedestales

### NOTAS:

- Para una cocción óptima, 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 (Ver especificaciones CKCP)

**ORIGEN DE FABRICACIÓN:** Diseño y fabricación en Estados Unidos.

NOMBRE DEL PROYECTO:

EMPLAZAMIENTO:

ELEMENTO N°:

CANT:

MODELO N°:

AIA N°:

SIS N°:

Marmita inclinable CKINA3TW con agitador no inclinable

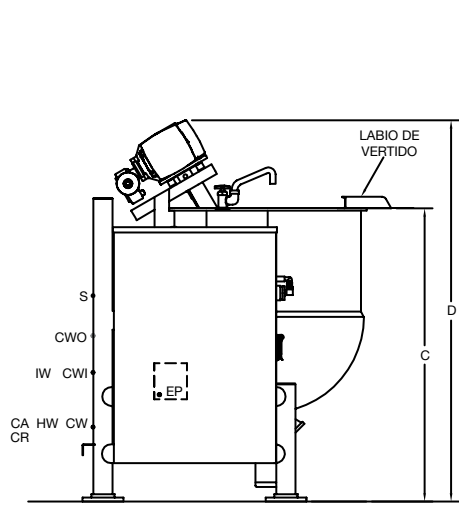


### OPCIONALES/ ACCESORIOS:

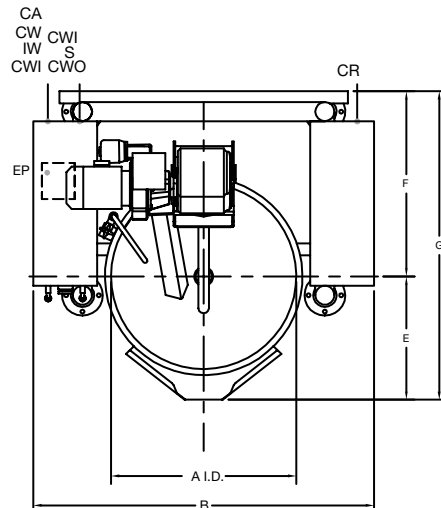
- Válvula de bola manual de 3" (7,62 cm) con codo a 90°
- Agitador sujeto para productos, pesados o viscosos
- Labio de vertido
- Paquete cerrado
- Tapa de 2 piezas con bisagra



160396 REV A



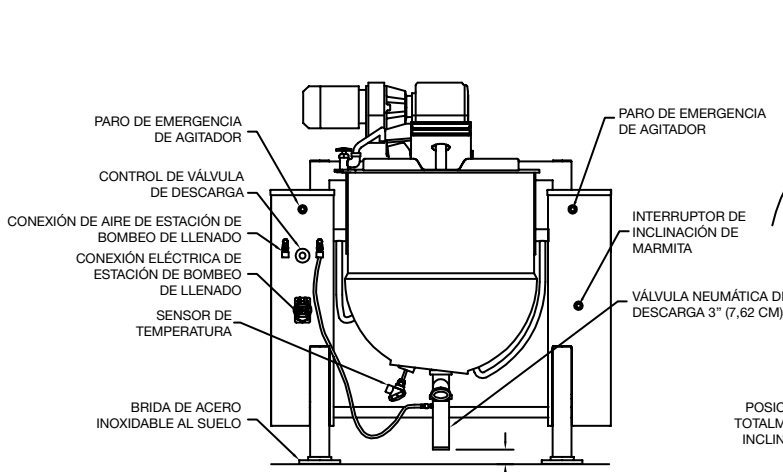
VISTA LATERAL



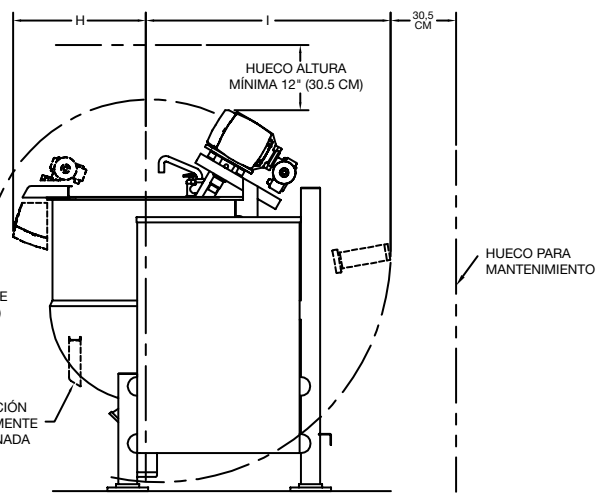
VISTA DESDE ARRIBA

## HUECOS RECOMENDADOS

| DERECHA       | IZQUIERDA     | TRASERO       |
|---------------|---------------|---------------|
| 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) |
| 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) |
| 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) |
| 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) | 24" (61,0 CM) |



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

## DIMENSIONES FÍSICAS

| MODELO      | A              | B              | C              | D              | E             | F              | G              | H             | I              |
|-------------|----------------|----------------|----------------|----------------|---------------|----------------|----------------|---------------|----------------|
| INA/3-100TW | 36" (91,4 CM)  | 65" (165,1 CM) | 55" (139,7 CM) | 74" (188,0 CM) | 25" (63,5 CM) | 38" (96,5 CM)  | 63" (160,0 CM) | 25" (63,5 CM) | 48" (121,9 CM) |
| INA/3-150TW | 42" (106,7 CM) | 71" (180,3 CM) | 62" (157,5 CM) | 81" (205,7 CM) | 28" (71,1 CM) | 42" (106,7 CM) | 70" (177,8 CM) | 28" (71,1 CM) | 51" (129,5 CM) |
| INA/2-200TW | 48" (121,9 CM) | 77" (195,6 CM) | 66" (167,6 CM) | 85" (215,9 CM) | 31" (78,7 CM) | 50" (127,0 CM) | 81" (205,7 CM) | 31" (78,7 CM) | 54" (137,2 CM) |

## CONEXIÓN DE ALIMENTACIONES (PARA TODOS LOS MODELOS)

| SÍMBOLO     | CA                         | CW                           | HW                               | CWI                              | CWD                             | IW                  | CR                     | S                | EP                            |
|-------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-------------------------------|
| 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 |
| 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)                 |

## NECESIDADES DE ALIMENTACIONES

| MODELO      | ENTRADA DE AIRE COMPRIMIDO                            | AGUA POTABLE             | AGUA FRÍA                | AGUA DE REFRIGERACIÓN    | RESIDUOS INDIRECTOS      | VAPOR 15-100 PSI (1 - 6,9 BARES)               | ELECTRICIDAD  | PESO DE EXPEDICIÓN    | PESO MONTADO PARA FUNCIONAR |
|-------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|-----------------------|-----------------------------|
| INA/3-100TW | 1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES) | 10 GPM (37,8 LITROS/MIN) | MÍN. 40 PSI (2,76 BARES) | 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<br>240/3/60 @ 6,8A<br>480/3/60 @ 3,4A | 1,240 LBS (562,5 KG.) | 1,860 LBS (843,7 KG.)       |
| INA/3-150TW | 1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES) | 10 GPM (37,8 LITROS/MIN) | MÍN. 40 PSI (2,76 BARES) | 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 @ 11A<br>240/3/60 @ 9,6A<br>480/3/60 @ 4,8A  | 1,570 LBS (712,1 KG.) | 2,575 LBS (1 168,0 KG.)     |
| INA/3-200TW | 1 CFM @ 80-90 PSI (28,3 LITROS/MIN @ 5,5 A 6,2 BARES) | 10 GPM (37,8 LITROS/MIN) | MÍN. 40 PSI (2,76 BARES) | 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<br>240/3/60 @ 9,6A<br>480/3/60 @ 4,8A  | 1,720 LBS (780,2 KG.) | 3,060 LBS (1 388,0 KG.)     |