



El horno para ahumar de Kopa modelo 110H nos permite: Cocción a baja temperatura, con carbón. Horno de carbón indirecto y eléctrico. Gestión electrónica. Alimentación del carbón por gravedad. También puede complementarse con madera si se desea más ahumado.

Las parrillas son compatibles con GN 1/1.

Un superhorno muy polivalente y completo, para ofrecer manjares con un toque diferente.

Catálogo de hornos para ahumados industriales

El horno de ahumar KOPA modelo 110H sirve para cocinar, con carbón, a baja temperatura. Es un asado indirecto.

La comida no está en contacto con el carbón.

Se cuece con el aire caliente.

Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

Se usa tanto para carne como pescado o verdura.

Características técnicas del horno kopa 110H

El horno para Ahumar kopa 110H es un horno de carbón diseñado para cocinar a fuego indirecto de bajo a media temperatura.

El horno se puede usar como asador a temperaturas medias con tiempos de cocción de hasta tres horas y a temperaturas más bajas 80º - 120ºC, donde los tiempos de cocción son, dependiendo del tamaño y tipo de carne, más larga y puede llegar hasta las 14h.

El horno funciona canalizando el aire a través de un ventilador desde el exterior del horno a través del pozo de fuego hacia la cocina.

La cámara donde calienta el producto de cocción y luego sale por la chimenea de escape.

Los alimentos se pueden cocinar en el horno de ahumar utilizando solo carbón vegetal que le da a la comida un sabor de comida preparada tradicionalmente en un horno de leña o, alternativamente, puede agregar madera aromática a producir humo de madera que le dará al producto final un sabor más ahumado.

El carbón se alimenta al pozo de fuego por gravedad. Esto significa que hay una rampa vertical que es herméticamente cerrado en la parte superior. Mientras se quema el carbón, las cenizas caen a través de la rejilla de carbón en la parte inferior del pozo de fuego y, por lo tanto, se proporciona espacio para el nuevo carbón que se agrega con la ayuda de la gravedad de la parte superior. Los humos se extraen en la parte superior del pozo de fuego.

La autonomía del carbón depende de la temperatura establecida en la cámara de cocción hasta 10 h.

El horno para ahumar modelo 110H tiene un sistema combinado de calefacción de carbón / electricidad. El carbón vegetal se utiliza como fuente principal. de calor pero usar solo carbón significaría largos tiempos de calentamiento y una larga recuperación de las caídas de temperatura debido a puertas abiertas, etc. Es por eso que hay un calentador eléctrico ventilado instalado dentro de La cámara de cocción que ayuda con el proceso de calentamiento y la recuperación de la temperatura. De esta manera el consumo de carbón se reduce y la autonomía del carbón también se prolonga.

El control de temperatura en la cámara de cocción es automático. Esto se logra activando y desactivando el ventilador que alimenta el aire al pozo de fuego.

La temperatura de escape se mide con dos sondas. Uno en la cámara de cocción y otro en el conducto de humos. De esta manera, el horno puede sentir que el fuego en el pozo de fuego se ha extinguido.

La ignición del carbón es automática y se logra mediante un calentador eléctrico dedicado en el pozo de fuego.

- Capacidad: 10Gn 1/1
- temperatura de trabajo: 80-160°C
- potencia electrica: 3.8Kw
- Medidas de la parrilla: 53x48cms
- Dimensiones de la cámara: 56x51x83cms
- Dimensiones exteriores: 104x79x170cm
- Peso: 280Kgs

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 104x79x170cm