

Sistemas compactos de recubrimiento y freído



HI-COOK

Heat and Control ofrece la línea completa de equipos Hi-Cook de recubrimiento y freído Asahi-Sosetsu.

Con más de 51 años de experiencia, Asahi-Sosetsu es líder en sistemas compactos de recubrimiento y freído para diferentes alimentos preparados.

Todos los equipos Hi-Cook requieren mínimo espacio, están diseñados para trabajar en conjunto como un sistema eficiente y confiable. Cada máquina es de fácil manejo para su limpieza o para crear diferentes configuraciones de líneas.

Aplicador Pre-Dust | Modelo PDM



La harina previa al espolvoreado ayuda al empanizado adherirse a las aves crudas, mariscos, carne y vegetales.

- El difusor doble y la banda de volteo aplican uniformemente la harina a todo tipo de superficies y huecos.
- Añada nuestra extensión en línea de la banda de volteo del transportador para un recubrimiento natural.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
PDM-30C-N	2098 x 915 x 2033	240	3 - 8	1.155
PDM-45C-N	2098 x 1055 x 2033	380	3 - 8	1.155
PDM-60C-N	2098 x 1215 x 2033	540	3 - 8	1.155
PDM-80C-N	2098 x 1415 x 2033	740	3 - 8	2.25
PDM-100C-N	2098 x 1615 x 2033	940	3 - 8	2.25

Tambor Aplicador de Polvo | Modelo RPD



Especialmente diseñado para pollo, mariscos y otros productos de formas irregulares, este tambor produce un acabado natural y hecho a mano.

- El suave movimiento asegura una cobertura uniforme, incluso en los bolsillos y huecos.
- Aplica una gran variedad de revestimientos en polvo.

Recubrimiento y Capeado por Inmersión | Modelo HBA



Ideal para tempura, el recubrimiento por inmersión sin circulación de masa minimiza la formación de gluten.

- Ajuste automático de la inmovilización de la altura del transportador.
- El desmontaje sin herramientas simplifica la limpieza.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
HBA-24C	2065 x 669 x 1561	220	3 - 8	0.35
HBA-38C	2065 x 809 x 1561	360	3 - 8	0.4
HBA-45C	2065 x 879 x 1561	430	3 - 8	0.5
HBA-54C	2065 x 969 x 1561	520	3 - 8	0.5
HBA-74C	2065 x 1169 x 1561	720	3 - 8	0.6
HBA-94C	2065 x 1369 x 1561	920	3 - 8	0.8

Baño de Capeado y Recubrimiento | Modelo HBS



El masa fluye sobre y debajo de los productos para lograr una cobertura uniforme.

- Bomba de circulación de masa continúa.
- El desmontaje sin herramientas simplifica la limpieza.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
HBS-24B	1824 x 857 x 1663	240	3 - 8	1.9
HBS-38B	1824 x 927 x 1663	380	3 - 8	1.9
HBS-45B	1824 x 927 x 1663	450	3 - 8	2.1
HBS-54B	1824 x 1037 x 1663	540	3 - 8	2.1
HBS-74B	1826 x 1193 x 1663	740	3 - 8	2.8
HBS-94B	1826 x 1393 x 1663	940	3 - 8	3.0

Mini Máquina de Capeado y Empanado | Modelo MB



La combinación del capeado con el empanizado en el aplicador, ahorra dinero y espacio.

- Con un ancho efectivo de 240 mm.
- Con una sola línea, se puede producir hasta 3,000 piezas por hora, dependiendo del producto.
- El desmontaje sin herramientas simplifica la limpieza.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
MB-240	2495 x 883 x 1728	240	3 - 8	0.86

Máquina Empanadora de Pan Molido | Modelo BRC



Se puede usar con diferentes aplicadores de masa, este sistema aplica polvo, recubrimientos de pan molido seco y semi-seco (incluye 50% del pan molido crudo).

- Mínima degradación del pan molido.
- La cesta que eleva el pan molido proporciona un manejo más suave que un tornillo transportador.
- Las cestas giran para facilitar la limpieza.
- El desmontaje sin herramientas simplifica la limpieza.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
BRC-30C	2448 x 1365 x 2060	240	3 - 8	2.1
BRC-45C	2448 x 1515 x 2060	380	3 - 8	2.3
BRC-60C	2448 x 1715 x 2060	540	3 - 8	2.3
BRC-80C	2448 x 1915 x 2060	740	3 - 8	2.4
BRC-100C	2448 x 2115 x 2060	940	3 - 8	2.6

Mini Máquina Empanadora de Pan Molido | Modelo MY-280



Un aplicador que combina el capeado con el empanizado le ahorra dinero y espacio.

- Con un ancho efectivo de 280mm.
- Mínima degradación del pan molido. No requiere sistema de elevación de pan molido.
- El desmontaje sin herramientas simplifica la limpieza.
- Construcción lavable.

Modelo	L x An x Al (mm)	Ancho Efectivo (mm)	Velocidad del Transportador (m/min)	Potencia (kw/200V 3 phase)
MY-280	2465 x 762 x 1550	280	3 - 8	0.82

Mezcladora de Masa | Modelo BM



Con una sola paleta, el sistema mezcla la masa con rapidez y de manera uniforme.

- La velocidad de la paleta mezcladora es controlada por un temporizador ajustable de 640 a 1,280 rpm.
- Válvula de drenaje extraíble para la eliminación rápida y completa de la masa.
- Apto para entregar masa directamente al aplicador.

Modelo	L x An x Al (mm)	Capacidad de Depósito (liters)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Tacómetro (RPM)
BM-100A	1440 x 730 x 1420	60-100	2.2	640 -1280

Sistema de Suministro de Masa | Modelo SP



Continuamente suministra masa del mezclador al aplicador.

- La refrigeración por agua mantiene la calidad de la masa.
- Bomba y tubería higiénica.

Modelo	L x An x Al (mm)	Capacidad de Depósito (liters)	Capacidad de Bombeo (liters)	Potencia (kw/200V 3 phase)
SP-70AL	1154 x 821 x 1105	70	36	2.2

Transportadores de Transferencia



Transportadores Redondos

- Disponible en ángulos de 45, 90 y 180 grados.



Transportadores de Traslado

- Una manera compacta para cambiar el flujo del producto por 90 grados.
- Aumenta el número de carriles de productos.



Freidor Continuo | Modelo DNC



Fríe de manera uniforme una amplia variedad de productos, desde tempura hasta croquetas.

- El gas natural patentado evacua residuos del sistema de calentamiento para una alta eficiencia energética y un calentamiento de aceite uniforme.
- Transportador plano de transferencia maneja gentilmente el producto.
- Sartén de acero inoxidable.
- Incluye detector de nivel de aceite, controlador de temperatura, y detector de incendios.
- Disponible con filtro de aceite continuo.

Modelo	L x An x Al (mm)	Área de Cocción (LxW mm)	Tiempo de freído (min)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Consumo Max. Gas kw/hr (kcal/hr)	Nivel de Aceite (liters) (Intervalo Neto 35mm)	Capacidad* (piezas/hora)	Peso (kg)
DNC-30D-60	3165 x 1390 x 1800	2275 x 540	1.2-10	0.65	100 (85600)	195	2370	1100
DNC-40D-60	4165 x 1390 x 1800	3275 x 540	1.2-10	0.65	149 (128400)	265	3530	1350
DNC-50D-60	5165 x 1390 x 1800	4275 x 540	1.2-10	0.65	196 (168400)	334	4650	1700
DNC-60D-60	6165 x 1390 x 1800	5275 x 540	1.2-10	0.65	246 (211200)	403	5830	1950
DNC-70D-60	7165 x 1390 x 1800	6275 x 540	1.2-10	1.1	292 (251200)	472	6920	2250
DNC-80D-60	8165 x 1390 x 1800	7315 x 540	1.2-10	1.3	342 (294000)	541	8110	2500

* Capacidad estimada basada en 60g de croqueta congelada.

Freidor Compacto de Gas Continuo | Modelo DC-G



Frie uniformemente una variedad de alimentos preparados, desde tempura hasta croquetas.

- El gas natural patentado evacua residuos del sistema de calentamiento para una alta eficiencia energética y un calentamiento de aceite uniforme.
- Incluye detector de nivel de aceite, controlador de temperatura y detector de incendios.
- Transportador plano de transferencia maneja gentilmente el producto.
- Sartén de acero inoxidable. Higiene, construido con fácil acceso de limpieza.
- Transportador elevador motorizado.
- Disponible con filtro de aceite continuo.

Modelo	L x An x Al (mm)	Área de Cocción (LxW mm)	Tiempo de freído (min)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Consumo Max. Gas kw/hr (kcal/hr)	Nivel de Aceite (liters) (Intervalo Neto 35mm)	Capacidad* (piezas/hora)
DC-15G	1710 x 1460 x 1860	1100 x 540	1 - 15	0.21	44 (38000)	90	1040
DC-20G	2210 x 1460 x 1860	1600 x 540	1 - 15	0.21	60 (52000)	120	1350
DC-25G	2810 x 1460 x 1860	2200 x 540	1 - 15	0.21	88 (76000)	155	2080

* Capacidad estimada basada en 60g de croqueta congelada.

Freidor Continuo | Modelo DC-FS



Este freidor continuo de alta eficiencia frie de manera uniforme una amplia variedad de alimentos, incluyendo nueces, piezas de pollo empanizadas y filetes, además de tostadas y nachos.

- Construcción sanitaria en acero inoxidable que facilita la limpieza de todas las piezas que están en contacto con el product.
- La banda de transporte del product se lavanta completamente para tener acceso a la limpieza del equipo
- Sistema de combustion a gas calienta el aceite de freído de manera uniforme sin degradarlo.
- Banda de transporte con velocidad variable.
- Sensor de control de la temperature a la entrada y salida del product. Sensor de control para el nivel de aceite.
- Sistema continuo de remoción de partículas finas.

Modelo	L x An x Al (mm)	Área de Cocción (LxW mm)	Tiempo de freído (min)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Consumo Max. Gas kw/hr (kcal/hr)	Nivel de Aceite (liters)	Capacidad* (piezas/hora)
DC-15FS	1710 x 1310 x 1595	1100 x 540	1 - 6	0.17	44 (38000)	90	1040
DC-20FS	2505 x 1310 x 1595	1600 x 540	1 - 6	0.17	60 (52000)	120	1350
DC-30FS	3105 x 1310 x 1595	2200 x 540	1 - 6	0.17	83 (71000)	155	2080

* Capacidad estimada basada en 60g de croqueta congelada.

Freidor Eléctrico Compacto Continuo | Modelo DEC



Fríe uniformemente una variedad de alimentos preparados, desde tempura hasta croquetas.

- El sistema especial de calentamiento eléctrico proporciona un calentamiento de aceite suave y uniforme.
- Elimina los gases de escape de un sistema de calefacción de gas.
- Incluye detector de nivel de aceite, controlador de temperatura y detector de incendios.
- Transportador plano de transferencia maneja gentilmente el producto.
- Sartén de acero inoxidable. Higiene, construido con fácil acceso de limpieza.
- Disponible con filtro de aceite continuo.

Modelo	L x An x Al (mm)	Área de Cocción (LxW mm)	Tiempo de freído (min)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Heater Potencia (kw/200V 3 phase)	Nivel de Aceite (liters)	Capacidad* (piezas/hora)
DEC-15B	1665 x 1340 x 1515	1100 x 540	1 - 15	22.4	21.6	90	900
DEC-20B	2160 x 1340 x 1515	1600 x 540	1 - 15	33.2	32.4	120	1200
DEC-25B	2765 x 1340 x 1515	2200 x 540	1 - 15	44.0	43.2	155	1800

* Capacidad estimada basada en 60g de croqueta congelada.
Especificaciones y características quedan sujetas a cambio sin previo aviso.

Mini Freidor Eléctrico Apron | Modelo DEBUT



Ideal para servicio de comida, el compacto freidor DEBUT puede freír diferentes productos simultáneamente con simplemente cambiando la ubicación de carga.

- Cambie el tiempo de freído cargando producto en diferentes secciones de la banda transportadora.
- El sistema de calefacción eléctrico proporciona un calentamiento de aceite más suave y uniforme.
- Elimina los gases de escape de un sistema de calentamiento de gas.

Modelo	L x An x Al (mm)	Área de Cocción (LxW mm)	Tiempo de freído (min)	Potencia (kw/200V 3 phase)	Nivel de Aceite (liters)	Capacidad* (piezas/hora)
DEBUT-08A	1220 x 720 x 1470	127 x 8 x 210	1 - 6	7.85 (7.81)	12/23	320
DEBUT-10A	1345 x 720 x 1470	127 x 10 x 210	1 - 6	9.94 (9.90)	14/27	400
DEBUT-12A	1475 x 720 x 1470	127 x 12 x 210	1 - 6	12.04 (12.0)	16/31	480

* Capacidad estimada basada en 60g de croqueta congelada.
Especificaciones y características quedan sujetas a cambio sin previo aviso.

¿Quiere más producción, variabilidad y eficiencia?

Pregunte a H&C!

HEAT AND CONTROL

Para el procesamiento de alimentos, transporte, inspección, y empaque, Heat and Control proporciona los equipos necesarios para que su negocio crezca.

Ofrecemos una de las más amplias gamas de maquinaria, todo ello respaldado por el soporte técnico post-venta confiable y con una respuesta inmediata. Para una máquina o la línea completa, póngase en contacto con Heat and Control.

Visítenos en uno de nuestros centros de demostración

info@heatandcontrol.com
www.heatandcontrol.com



Ingeniería, servicio, instalación, entrenamiento, partes



Sistemas de proceso de alimentos



Sistemas de transporte



Sistemas de empaque



Sistemas de inspección

Acércate a H&C para la fabricación de un sistema para tus productos

