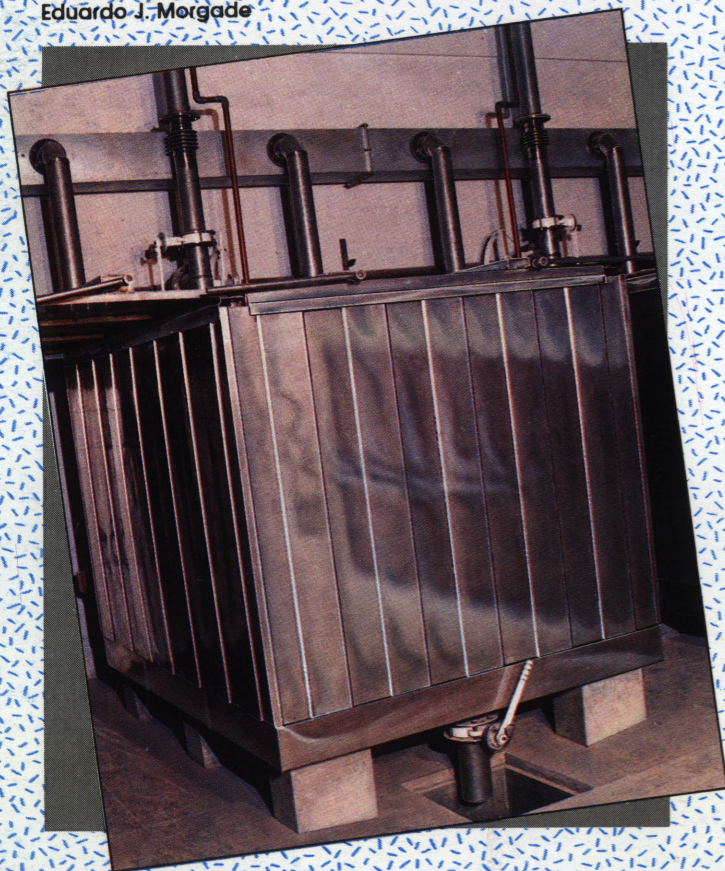


# MAYOR EFICIENCIA MENOR COSTO MENOR MERMA

Proyecto y diseño del sistema:  
Eduardo J. Morgade



Este sistema es el resultado de un desarrollo de nuestro departamento técnico, con la aplicación de la nueva tecnología industrial, al cocimiento de chacinados.

Una de las ventajas más importantes que presenta este sistema, es que acorta los tiempos de cocción de manera notable, con **mayor eficiencia, menor costo operativo y menor merma**, manteniendo siempre un alto nivel de calidad del producto final, superando así ampliamente los resultados y posibilidades que se obtienen de un cocimiento común o tradicional.

Los componentes están diseñados de manera celular, para que se adapten perfectamente a grandes o a pequeños establecimientos, empleando el número de bateas adecuada a cada caso.

El funcionamiento independiente de cada batea posibilita la regulación de la continuidad del proceso, resultando que cuanto mayor es el número de unidades a utilizar, mayor será la continuidad del mismo.

Está capacitado para alcanzar la temperatura máxima en el producto (80° a 85°C) en un término de 3 1/2 h., quedando librado al criterio de cada

industria extender este tiempo, a efectos de lograr la letalidad total.

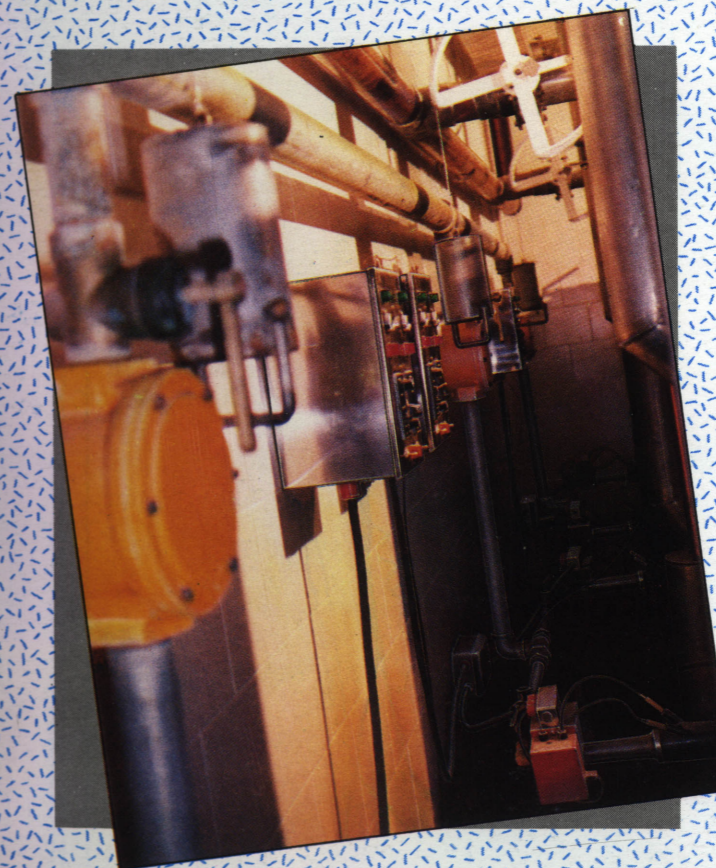
Existe una perfecta aislación térmica de los recipientes entre sí, lo que permite, si es necesario, desarrollar otras actividades cercanas al lugar de la cocción, y fueron pensados para evitar la presencia de gases de combustión y vapor de agua, contribuyendo al mejoramiento del ambiente de trabajo.

El manejo y la limpieza es sumamente sencillo; lo puede realizar cualquier operario sin conocimientos previos del sistema.

El automatismo es del tipo electrónico con barrido previo y encendido automático, con detección de llama por ionización y filtro de gas previo.

El tiempo de corte de gas por falta de llama, como así también en caso de falsa llama, se realiza en 1 segundo.

El control automático de temperatura se realiza con dos dispositivos digitales electrónicos, de los cuales uno es el



encargado de mantener constante la temperatura del agua, y el otro dispone la finalización de cocción en función de la temperatura programada en el producto.

Cumple estrictamente con las normas y disposiciones vigentes de Gas del Estado para la fabricación de equipos de combustión.

Tiene la garantía y el respaldo RUBCAR. Es el respaldo de toda una trayectoria fabricando, desde 1963, equipos de combustión para gas, y aportando nuevas tecnologías para que el resultado sea siempre el óptimo.

El sistema es utilizado actualmente con magníficos resultados por distintas ramas de la industria de chacinados, por ejemplo para jamón cocido, salchichón, y toda la gama del tipo "hervidos" en molde.

Utilicelo ud. también en su industria y obtenga la eficiencia y las ventajas del sistema EJ-1000.