

CASO DE ÉXITO

APLICACIÓN:
SISTEMA AUTOMÁTICO DE ASPIRACIÓN PARA HORNOS CON VARIOS PISOS

CLIENTE:
PANADERÍA INDUSTRIAL

DEPURECO
INDUSTRIAL VACUUMS

NUESTRO RETO: INSTALAR UN SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA PARA LIMPIAR HORNOS DE VARIOS PISOS DE FORMA RÁPIDA Y SENCILLA

Las panaderías industriales deben respetar **estrictas normas de calidad** para garantizar un producto acabado excelente. Evitar la contaminación es una prioridad en la industria alimentaria: el uso de un aspirador para hornos permite eliminar rápidamente **las migas, los residuos de cocción y la harina quemada**. Estos, si se quedan dentro del horno, pueden comprometer la cocción del siguiente lote.

Los **hornos con varios pisos** se utilizan habitualmente en panaderías industriales. Este tipo de horno es muy versátil, ya que permite obtener un **gran número de productos simultáneamente**, optimizando los procesos de producción. Sin embargo, debido a su tamaño, su limpieza puede ser un proceso largo si se realiza manualmente, sobre todo cuando se limpia entre horneado y horneado.



¿Por qué una limpieza meticulosa del horno en una panadería industrial?

- Para mejorar la calidad del producto;
- Para garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y calidad;
- Para ahorrar tiempo en las operaciones de limpieza.

Al invertir **en un sistema de aspiración automático** para panaderías, las operaciones de limpieza se agilizan considerablemente. Además, no es necesario emplear personal para aspirar los hornos entre las sesiones de cocción.



SISTEMA AUTOMÁTICO DE ASPIRACIÓN

PARA HORNOS DE VARIOS PISOS

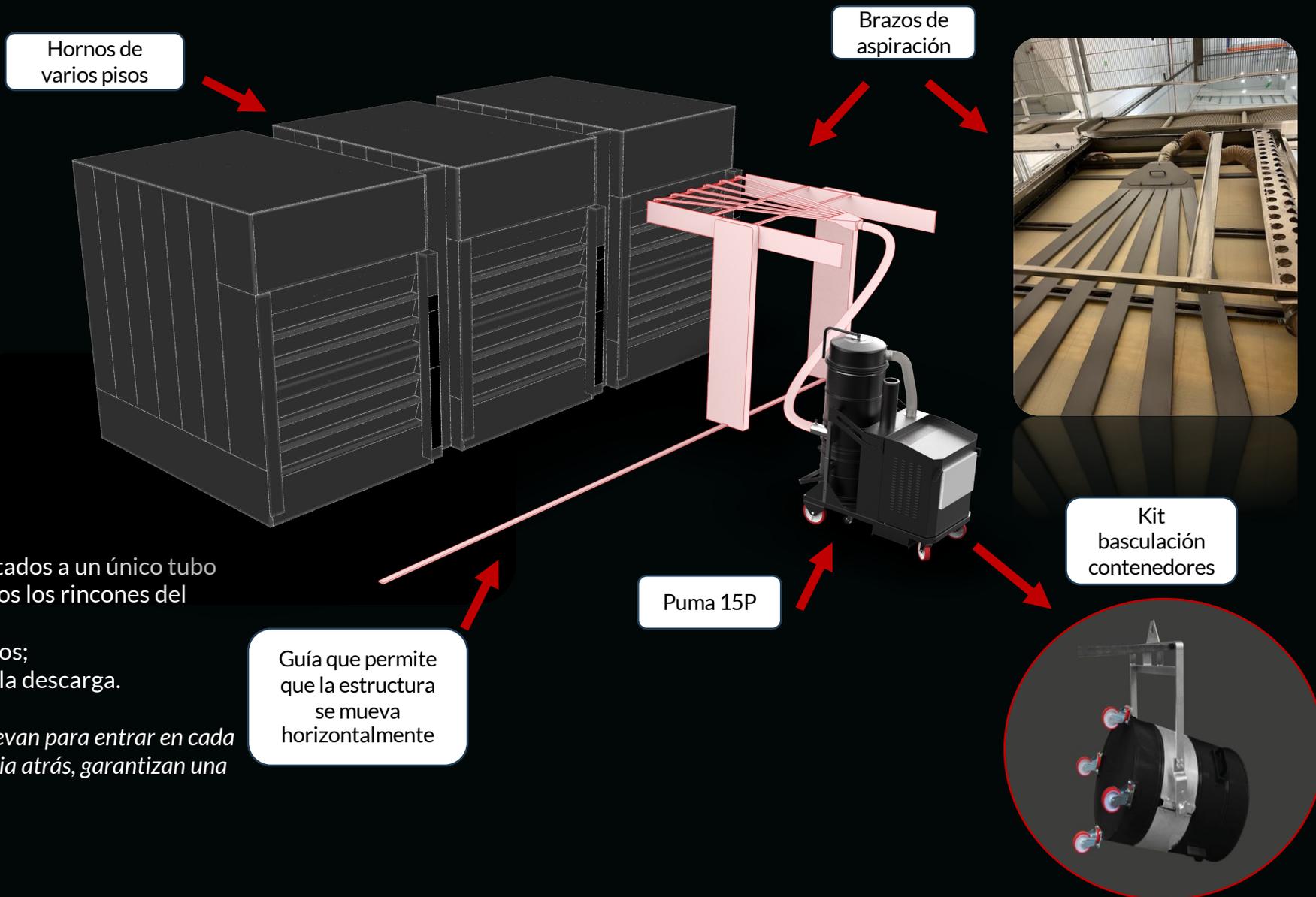
Nuestro cliente necesitaba aspirar los **residuos de cocción y la harina quemada** en el interior de un horno de varios pisos.

Para optimizar el tiempo de producción, se necesitaba un sistema de aspiración automático capaz de tolerar altas temperaturas.

NUESTRA INSTALACIÓN: CARACTERÍSTICAS

- Una unidad de aspiración;
- 6 brazos de aspiración con cepillos, conectados a un único tubo de aspiración, para llegar fácilmente a todos los rincones del horno;
- Estructura metálica para manejar los brazos;
- Kit para bascular el contenedor y facilitar la descarga.

Gracias a su estructura metálica, los 6 brazos se elevan para entrar en cada cámara del horno. Moviéndose hacia delante y hacia atrás, garantizan una limpieza a fondo.



SISTEMA DE ASPIRACIÓN CON PUMA 15 P

UNIDAD DE ASPIRACIÓN

La unidad elegida para el proyecto de aspiración automática es la **Depureco PUMA 15 P**.

Este aspirador industrial de alta potencia tiene las siguientes características:

- Potente **turbina de canal lateral de 11 kW**, tratada para aplicaciones de alta temperatura.
- Filtro **NOMEX**, para aspiración de material hasta 250° C.
- Sistema de limpieza automática del filtro **PSC** (requiere aire comprimido).
- Recipiente de recogida de **175 litros** con asa metálica y 4 ruedas pivotantes. El kit para vaciarlo basculándolo se incluye en esta aplicación.
- **Mando a distancia** de la unidad.
- **Sensor de nivel rotativo**, que detiene la aspiración cuando el contenedor alcanza su capacidad máxima.



Utilizando una aspiradora industrial diseñada para trabajar a altas temperaturas, es posible limpiar el horno cuando aún está caliente. De este modo, se puede pasar inmediatamente al siguiente ciclo de cocción, sin perder horas de trabajo.



Turbina de canal lateral de 11 kW



Filtro NOMEX



Mando a distancia



Sistema automático de limpieza PSC



Recipiente colector de 175 litros



Sensor de nivel rotativo