



servinox[®]
Todo para tu negocio

Tel: (33) 3345 0650

ventas@servinox.com.mx

Av. La Paz 913, Col. Centro, Gdl. Jal. C.P. 44100

www.servinox.com.mx



MAQUINARIA PARA POLLO CON MADERA CAPACIDAD PARA 64 POLLOS 64RMAQ

CARACTERÍSTICAS

»Transmisión por medio de motor eléctrico de 1/4 h.p., reductor de velocidad relación 125 a 1 rpm, piñón, engrane y flecha.

Rotación de varillas a base de engranes satélites, construido en aluminio.

Motor de 1/4 h.p. monofásico 50/60 ciclos, 1425/1725 rpm.

Mueble en lamina porcelanizada con gabinete inferior.

Sistema de calefacción controlado por cuatro válvulas tipo aguja.

DISEÑO

El sistema de rotación continuo de la maquina y el giro de cada varilla sobre su propio eje, exponen al pollo siempre de una cara distinta al fuego, logrando así rostizarlo y dorarlo uniformemente. el frente abierto del rosticero permite la oxigenación del pollo, por lo que este se esponja, mantiene su jugo y adquiere vista y sabor excelente para su venta.

REQUERIMIENTOS

Bóveda de Leña

CONSTA DE

Gabinete ensamblado en lamina acero inoxidable

6 Varillas de 1.105 M

6 Quemadores de caja

2 Quemadores tubulares

12 Ganchos para pollo

LAS FOTOGRAFÍAS Y/O DIBUJOS SON ILUSTRATIVOS, LA EMPRESA SERVINOX SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR, SIN PREVIO AVISO, LAS MODIFICACIONES A SUS PRODUCTOS QUE ENTIENDA NECESARIAS.



Sucursal 1
Av. La Paz 913,
Col. Centro, Gdl. Jal.
(33) 3345 0650

Sucursal 2
Av. La Paz 930-A,
Col. Centro, Gdl. Jal.
(33) 3658 6154

Sucursal 3
Lázaro Cárdenas 2425,
Col. Álamo Industrial, Gdl. Jal.
(33) 3861 9983

Sucursal 4
Alfareros 163-C,
Col. Centro, Tonalá. Jal.
(33) 3792 6074

Sucursal 5
Gral. Alberto Carrera Torres 1313,
Col. Centro, Cd. Victoria, Tamaulipas.
(834) 110 0202

Sucursal 6
Blvd. Francisco Villa 1003-F,
Col. Jardines de Oriente, León, Gto.
(477) 772 0296



DIAGRAMAS
 PARA CONSTRUCCIÓN
 DE HORNO PARA
 ROSTICERO DE LEÑA

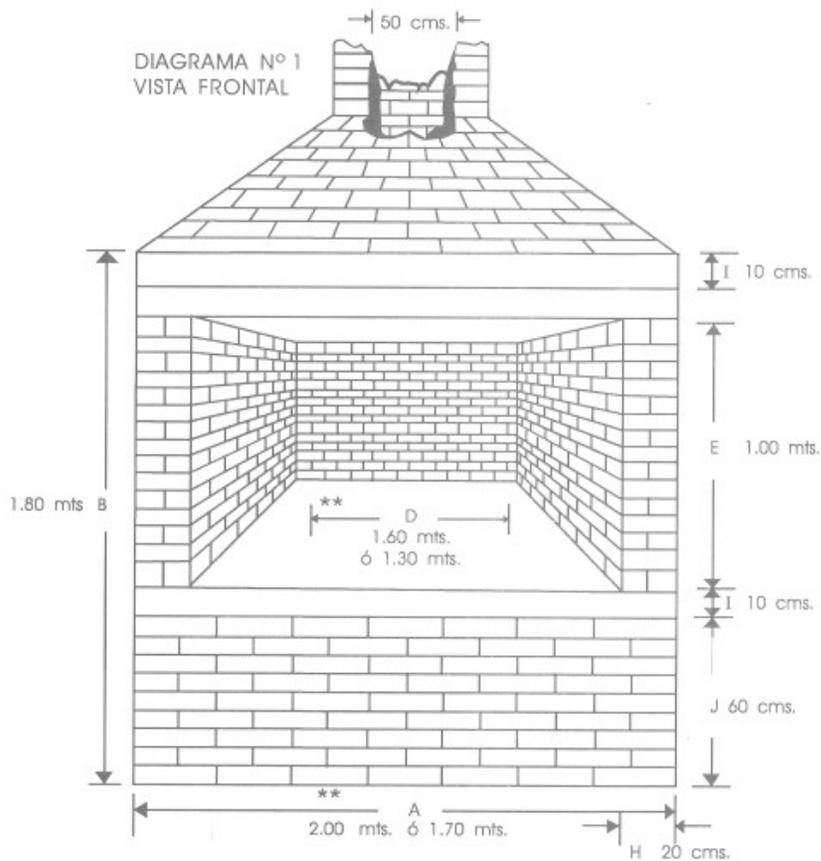


DIAGRAMA N° 2
 VISTA LATERAL
 CUBIERTA

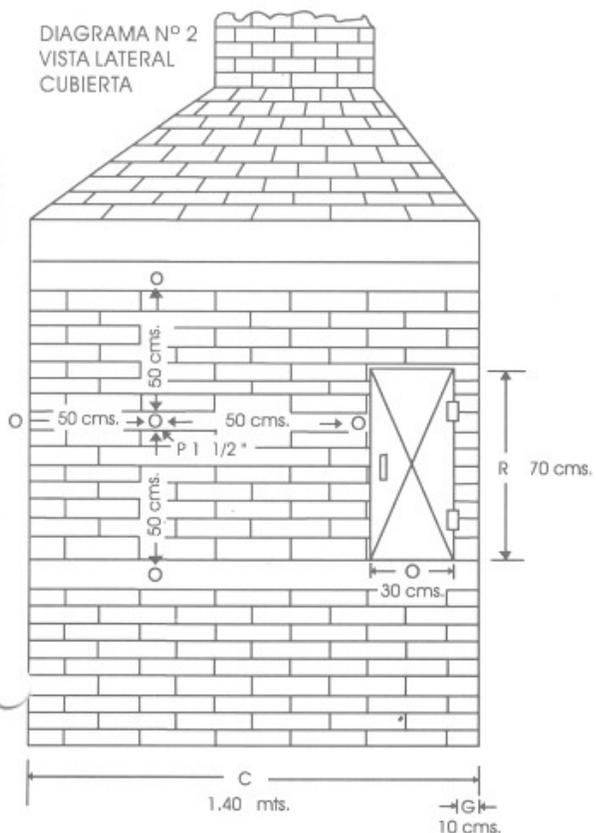
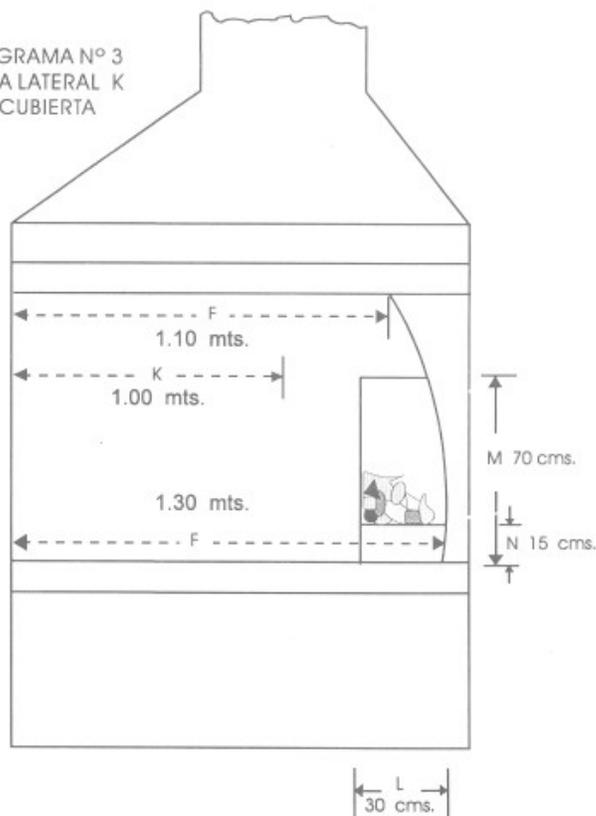


DIAGRAMA N° 3
 VISTA LATERAL
 K DESCUBIERTA





CODIFICACION DE DIAGRAMAS 1, 2, Y 3 PARA CONSTRUCCION DE HORNO DE TABIQUE REFRACTARIO PARA ROSTICERO DE LEÑA

CLAVE	UBICACION EN DIAGRAMA N°	DESCRIPCION	CAPACIDAD DE POLLOS	
			64 POLLOS	80 POLLOS
MEDIDAS GENERALES EXTERIORES DEL HORNO				
A	1	- Ancho total ** (varía por la capacidad)	1.70 mts	2.00 mts.
B	1	- Altura total antes de tiro	1.80 mts.	Igual
C	2	- Profundidad exterior total	1.70 mts.	Igual
MEDIDAS DEL CLARO INTERIOR DEL ROSTICERO PARA MAQUINARIA Y PARRILLA DE LEÑA				
D	1	- Ancho del claro interior ** (varía según cap.)	1.30 mts	1.60 mts.
E	1	- Altura del claro interior	1.00 mts.	Igual
F	3	- Profundidad del claro interior		
F-1	3	- Se construye una loza curva en el interior que da una variación de:	1.30 mts. en la parte inf. y 1.10 mts. en la parte sup.	
Espesores de paredes y lozas				
G	2	- Espesor pared trasera	10 cms.	Igual
H	1	- Espesor paredes laterales	20 cms.	Igual
I	1	- Espesor de las lozas inferior y superior	10 cms.	Igual
Nota: La loza de arriba es solo una cadena de donde se genera el tiro.				
J	1	- Distancia recomendada del piso a la loza inf.	60 cms.	Igual
Profundidades y divisiones de la parrilla				
K	3	- Profundidad delantera para maquinaria	1.00 mts.	Igual
L	3	- Profundidad trasera para parrilla de leña	30 cms.	Igual
M	3	- Altura total parrilla de leña	70 cms.	Igual
N	3	- División de la parrilla para cenizas	15 cms.	Igual
Distancias y diámetros para perforaciones				
O	2	- Distancia vertical y horizontal para perforaciones laterales. Las perforaciones deben ser hechas dentro de la profundidad delantera de 1.00 mt. para la maquina descontando la profundidad trasera para la parrilla y las lozas.	50 cms.	Igual
	2	- Diámetro de perforaciones laterales para la flecha.	1 1/2"	Igual
	2	- Ancho de la puerta lateral	30 cms.	Igual
	2	- Altura de la puerta lateral	70 cms.	Igual

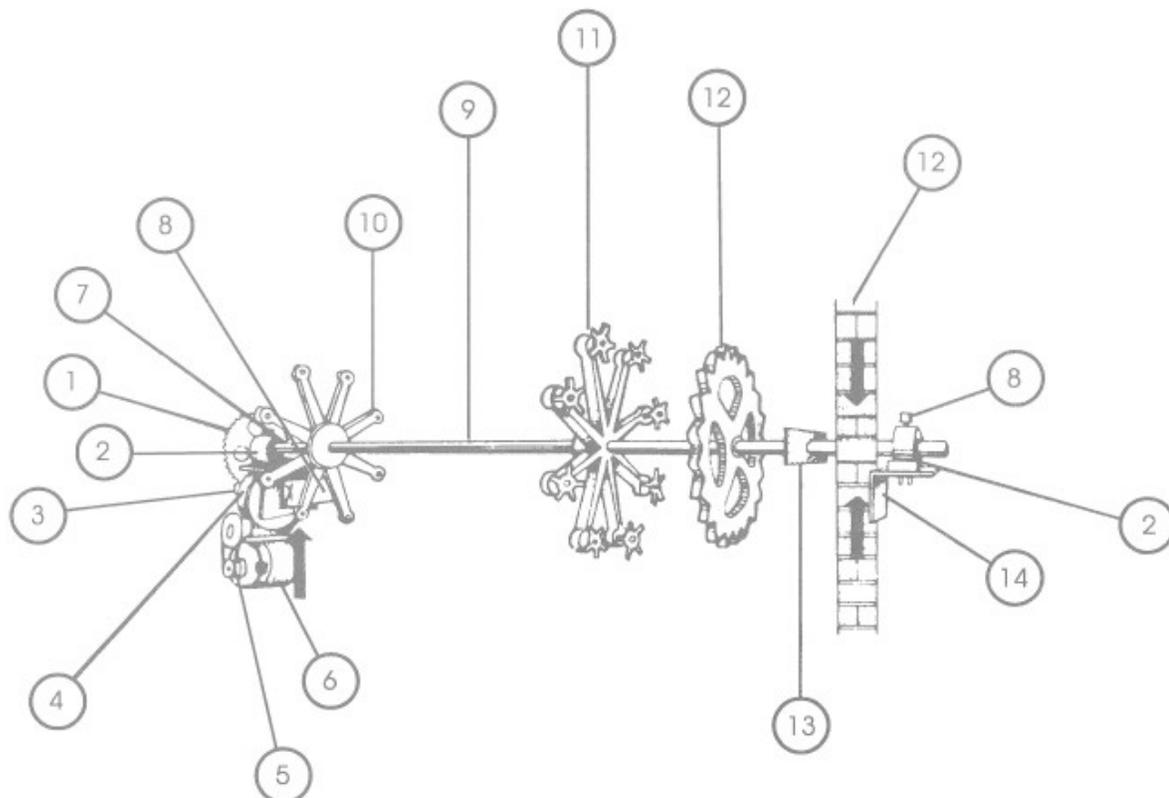
INDICACIONES GENERALES:

- La altura del tiro será de acuerdo a lo que pida la altura del local para la salida del humo y debe tener una construcción cónica a partir de la loza superior y que termine en una perforación de 50 cms. de diámetro. Se puede colocar un extractor de aire en su parte superior.
- La puerta lateral para colocación de leña puede ser hecha en cualquiera de los lados según necesidades del local.
- El espacio que ocupa la maquinaria por fuera de las paredes laterales es como sigue:
- | | | | |
|---------------------------|----------------------|---|---------|
| Lado del motor y reductor | Ancho: 25 cms. | Lado extremo opuesto a motor para final de flecha y chumacera | |
| | Altura: 50 cms. | | |
| | Profundidad: 35 cms. | | 15 cms. |
- La maquinaria se entrega con varilla y flecha del tamaño adecuado para el horno construido y se entrega un diagrama de instalación de la maquinaria en el horno de tabique.
- Los tipos de leña adecuados para el rostizado son el pino y el ocote.



INSTALACION DE MAQUINARIA DENTRO DEL HORNO

DIAGRAMA D



CODIGO	COMPONENTE DE MAQUINARIA	CODIGO	COMPONENTES DE MAQUINARIA
1	Engrane de fierro fundido	12	Engrane de aluminio
2	Chumaceras de aluminio	13	Placas de sostén de engrane de aluminio
3	Piñón de fierro fundido	14	Base para chumacera
4	Reductor de velocidad	15	Muros
5	Banda A-21		
6	Motor 1/4 H.P.		
7	Grasera de copa		
8	Contra inferior de base de máquina		
9	Flecha 1 1/4"		
10	Estrella de busos completa		
11	Estrella de pernos completa		



MANUAL DE COLOCACION DE LA MAQUINARIA PARA

ROSTICEROS DE LEÑA

- 1.- Se barrenan los muros (17 Diag. D) del horno de tabiques a la medida indicada en el diagrama B (letra K).
- 2.- A través de la perforación se introduce la flecha o eje central (10 Diag. D). Una vez que ésta haya penetrado parcialmente al interior del horno, se introduce la estrella de busos (11 Diag. D).
- 3.- Se introduce a través de la flecha, la estrella de estrellitas encontrada o en contraposición a la de busos (12 Diag. D).
- 4.- Posteriormente se introduce el engrane fijo (13 Diag. D) y una de las placas de sostén (14 Diag. D).
- 5.- Una vez introducidas todas las partes anteriores a través de la flecha en el interior del horno, se pasa el extremo de la flecha a través del barreno del muro contrario (letra K Diag. D).
- 6.- Una vez estando el otro extremo de la flecha fuera del muro, se coloca por fuera del muro la segunda placa de sostén del engrane fijo (13 Diag. D).
- 7.- Se coloca entonces en la flecha las chumaceras fijas con su base (2 y 15 Diag. D).
- 8.- Se procede a fijar la base de la maquinaria (7 Diag. D), cerciorándose que quede a 90° o sea a plomo en relación con la pared del muro.
- 9.- Ya fija la base de la maquinaria, se procede a ajustar la chumacera fija del otro extremo (2 y 15 Diag. D), cerciorándose que quede al centro del Barreno (K Diag. B) de la pared o muro (17 Diag. D), pasando los tornillos de un extremo al otro del muro (16 y 15 Diag. D).
- 10.- Se procede entonces a fijar a la pared interior del horno el engrane fijo (14 Diag. D) con sus placas, cerciorándose de que quede perfectamente ajustado al muro y a plomo del mismo.
- 11.- Se recorre la estrella de estrellitas (12 Diag. D) de tal manera que las estrellitas engranen con el engrane fijo (13 Diag. D).
- 12.- La estrella de estrellitas se fija a la flecha o eje central apretando el prisionero hasta su tope.
- 13.- Utilizando una varilla, se nivela la presión de entrada de las varillas de la estella de estrellitas a la estrella de busos (11 Diag. D), ajustando y nivelando la distancia exacta entre ellas.
- 14.- Se aprietan fuertemente los prisioneros de la estrella de busos (11 Diag. D) para fijarla a la flecha.
- 15.- Se aprietan firmemente los prisioneros que ajustan la estrella de estrellitas (12 Diag. D) al eje central.