



Resumen del producto

Cocedor industrial de alto rendimiento diseñado y fabricado por **MECALSA**, especializado en la cocción al vacío de atún y productos similares. Equipado con tecnología **Fresh-Steam** y **enfriamiento bajo vacío**, control PLC y programas inteligentes adaptados por especie, peso o tamaño, garantiza una cocción homogénea, **máxima eficiencia productiva y mínima merma**.





COCEDOR AL VACÍO MC VAC

PROGRAMA BASE - FRESH-STEAM

Descripción del sistema

El **Cocedor Mecalsa MC-VAC Programa Base Fresh-Steam** ha sido desarrollado para responder a las exigencias de la industria alimentaria moderna. Su sistema combina **cocción a vapor controlada** con **enfriamiento bajo vacío**, optimizando la transferencia térmica y preservando las propiedades del producto.

El equipo está gestionado mediante un **PLC industrial con pantalla táctil a color**, que permite al operario seleccionar programas específicos según la especie, el tamaño o el peso del producto. Durante el proceso, el sistema muestra información en tiempo real sobre parámetros de cocción, estado de válvulas y evolución del ciclo, asegurando precisión, seguridad y repetibilidad.

Su diseño robusto y su construcción íntegra en acero inoxidable lo convierten en una solución fiable y duradera para entornos industriales de alta demanda.

Tecnología de cocción Fresh-Steam

La tecnología **Fresh-Steam** combina vapor y vacío para lograr:

- ✓ Cocción uniforme y controlada
- ✓ Reducción significativa de la merma
- ✓ Mayor rendimiento final del producto
- ✓ Mejora de la textura y calidad del atún
- ✓ Procesos repetibles y estables

El **enfriamiento bajo vacío** acelera la estabilización del producto tras la cocción, reduciendo tiempos de proceso y optimizando la productividad.

Sistema de control

- ✓ PLC industrial de alto rendimiento
- ✓ Pantalla táctil a color
- ✓ Programas específicos por especie, peso o tamaño
- ✓ Visualización en tiempo real del proceso
- ✓ Control preciso de válvulas y parámetros críticos





COCEDOR AL VACÍO MC VAC

PROGRAMA BASE - FRESH-STEAM

Características técnicas

- ✓ Disponible con **1 o 2 puertas**
- ✓ **Sistema hidráulico** de apertura y cierre de puertas
- ✓ **Cuerpo cilíndrico** con aislamiento térmico
- ✓ **Sistema motorizado** de carga y descarga
- ✓ Diseño orientado a facilidad de mantenimiento
- ✓ Preparado para integración en líneas industriales

Tabla técnica

Parámetro	Especificación
Modelo	MC-VAC Programa Base Fresh-Steam
ID	MC FS-2000 · MC VAC-2000
Material	Acero inoxidable AISI 304 o AISI 316
Configuración de puertas	1 o 2 puertas
Sistema de cierre	Hidráulico
Diámetros disponibles	1800 / 1900 / 2000 mm
Longitud total	Entre 8 y 12 metros
Sistema de carga	Motorizado
Sistema de descarga	Motorizado
Tipo de cocción	Vapor (Fresh-Steam)
Enfriamiento	Agua spray bajo vacío
Sistema de control	PLC industrial
Interfaz	Pantalla táctil a color
Alimentación eléctrica	380/400 V – 50/60 Hz
Aplicación principal	Cocción industrial de atún

