

--->>>DATOS USADOS PARA EL CÁLCULO DE LA HORNILLA<<<---

Capacidad Estimada de la hornilla	119.36140969162994
Factor Consumo Bagazo	1.8719223800631362
Bagazillo en Prelimpiador■	0.02
Cachaza	23.519999999999996
CSS del jugo de Caña	19.2
CSS del jugo clarificado	24.2
CSS del jugo posevaporación	77.2
CSS panela	90.8
Tipo de camara	Ward
Humedad del bagazo■	0.15
Exceso de Aire	0.018
Extraccion	0.6
Porcentaje de Fibra	0.14
Temperatura Ambiente	25
Humedad inicial bagazo	0.5252000000000001
Presion Atmosferica	560.7882780341553
Temperatura Ebullición Agua	91.68823046121926