

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

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