



DESHIDRATADOR
(Dehydrated)
SECADOR
(Dryer)

- **FRUTAS, HORTALIZAS** (FRUITS, VEGETABLES)
- **HIERBAS, ESPECIAS** (HERBS, SPICES)
- **CÁRNICOS, CEREALES** (MEAT, CEREALS)
- **PESCADOS, MARISCOS** (FISH, SEAFOOD.)



Modelo
ECODRY



Los deshidratadores modelo EcoDry combinan la calidad de los productos terminados deshidratados con el bajo costo operativo. Diseñados para uso intensivo en plantas piloto y pequeñas industrias. El rango de carga es de 50 a 100 kg / día según el producto y/o la humedad final requerida.

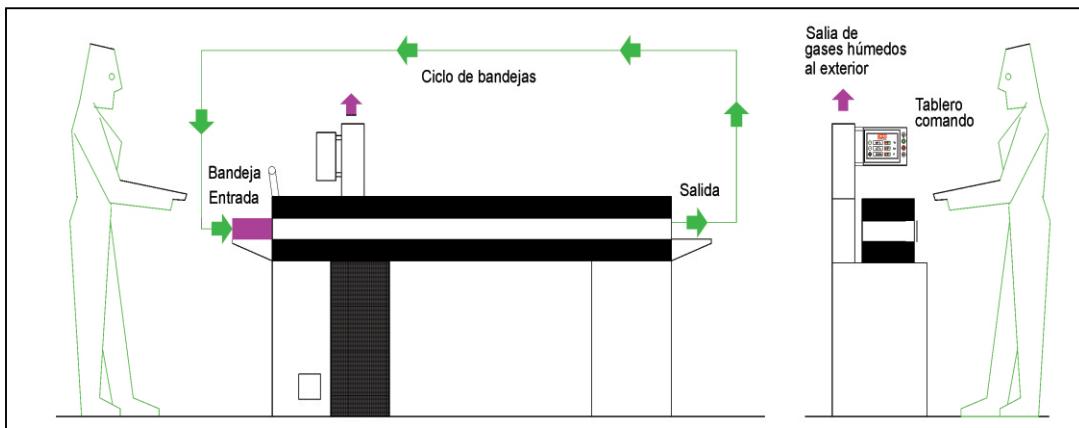
APLICACIONES:

- Deshidratado de frutas, hortalizas, carnes y pescados.
- Hierbas aromáticas, infusiones, medicinales, endulzantes.
- Condimentos y especias.
- Frutas deshidratadas para snacks, helados, yogurt, y repostería.
- Carnes y subproductos de mataderos deshidratados y ahumados.
- Alimento para mascotas, peces y animales en general.



CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- El proceso de deshidratado SEMI CONTINUO y se realiza a presión negativa.
- Optimización de recursos (ENERGIA - MANO DE OBRA - ESPACIO OCUPADO).
- Un operario maneja el equipamiento y todo el aire de secado es filtrado.
- Homogeneidad y baja carga microbiana del producto final.
- Bajo costo operativo, conservación del color, aceites, aroma y sabor.
- Posee 10 bandejas de acero inoxidable internas a la máquina y una externa para la carga y descarga de producto.



Modelo	EcoDry
Ancho (metros)	0.75
Largo (metros)	2.8
Alto (metros)	1.5
Bandeja ancho x largo (mm)	230 x 300
Bandeja alto (mm)	100
Cantidades de bandejas	10+1
Motor (Kw)	0.75
Modelo (GAS)	EcoDry - G
Potencia max. (Kcal/h)	9.000
Potencia promedio (Kcal/h)	6.000
Tensión monofásica o bifásica	220 volt
Frecuencia (Hz)	50/60
Presión de gas natural o GLP	20 a 30 mbar
Modelo (Eléctrico)	EcoDry - E
Potencia max. (W)	8.300
Potencia promedio (W)	5.600
Tensión trifásica (Volt)	220/380/440
Frecuencia (Hz)	50/60

Los valores son orientativos sujeto a modificaciones sin previo aviso

