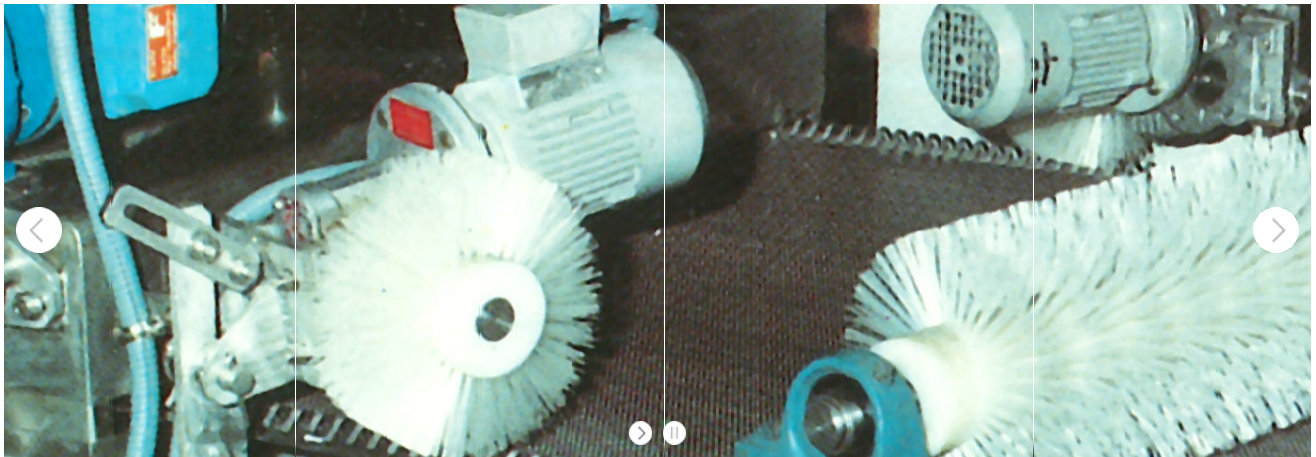


SECADORES DE ALIMENTOS



Fabricamos sistemas de secado y deshidratado modulares para el tratamiento eficaz e higiénico de una amplia gama de productos alimenticios.

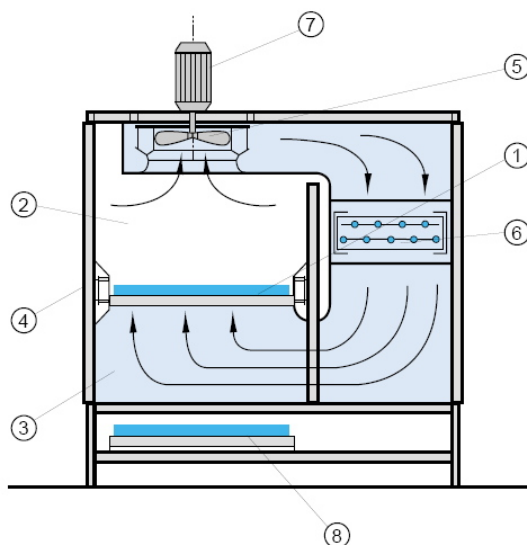
Basados en el principio de lecho fluido, estos sistemas permiten controlar la deshidratación mediante el flujo de aire a través del producto. Combinado con la capacidad de ajustar la velocidad de desplazamiento de la cinta, esto permite a nuestros sistemas de secado reducir los tiempos de proceso hasta un 50%.

Se pueden construir hasta tres etapas de secado, cada una de ellas formada por varias secciones modulares. Esto permite curvas de tiempo/temperatura que pueden optimizarse para productos tan diversos como patatas, zanahorias, manzanas, piel de naranja, agar-agar, apio, ajo y tomates. También se pueden diseñar especialmente para el secado de productos sensibles, como fresas cortadas, arándanos, piña, mango y otros, y para la manipulación de una amplia gama de frutas y verduras, incluyendo productos parcialmente congelados.

Al igual que con todos los procesos de alimentos, la higiene es crítica y este sistema reduce la formación de bacterias y otros gérmenes en comparación con otros métodos de secado continuo. Esto se logra a través de una combinación de materiales de acero inoxidable, un sistema de lavado de la cinta y descarga simple.

También encuentran su aplicación en otros sectores distintos al de la alimentación:

- Industria química: pigmentos, tintes y colorantes, asfaltos, ...
- Sinterizados: procesamiento de PVC, perfiles de cuero sintético, placas separadoras de baterías, ...
- Vulcanización: perfiles de caucho, ...



- 1- Cinta de acero
- 2- Cámara superior
- 3- Cámara inferior
- 4- Puertas para mantenimiento y limpieza
- 5- Ventilador
- 6- Intercambiador de calor
- 7- Extracción de aire
- 8- Retorno de la cinta