

# FICHA TECNICA



**LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE LA INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE ESTE DISPOSITIVO.**

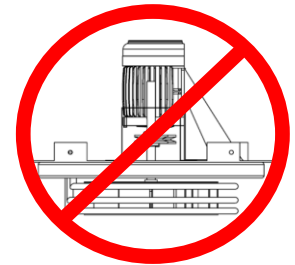
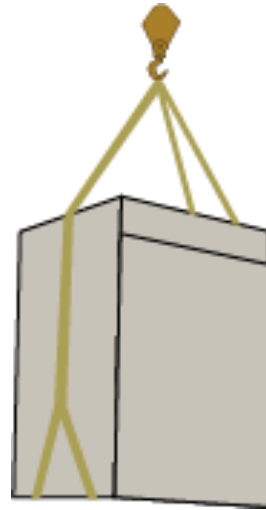
## MANEJO Y TRANSPORTE



**EL EQUIPO NO DEBE CARGARSE POR NINGUNO DE SUS EXTREMOS.**

El Deshidratador industrial está diseñado para operar de manera autónoma y está listo para funcionar directamente una vez instalado. Para su movimiento, se recomienda el uso de una grúa de pluma con capacidad para cargar hasta 600 kilogramos. El método de levantamiento se muestra en la figura ilustrativa adjunta.

En el caso particular de que sea necesario enviar el equipo desmontado para su instalación en la planta, es crucial manejar con extremo cuidado las transmisiones del equipo. Estas transmisiones están balanceadas con equipo especial y deben transportarse con la turbina de aire posicionada en la parte superior, tal como se muestra en la ilustración.



Al descargar el equipo, revíselo minuciosamente para asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, tome nota y notifique al fabricante antes de aceptar la mercancía.

## INSTALACION



**DURANTE LA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO, EL EQUIPO DEBE ESTAR DESCONECTADO DE LA RED ELÉCTRICA, COMPLETAMENTE DETENIDO Y SE DEBEN TOMAR PRECAUCIONES ADICIONALES PARA EVITAR ARRANQUES ACCIDENTALES.**

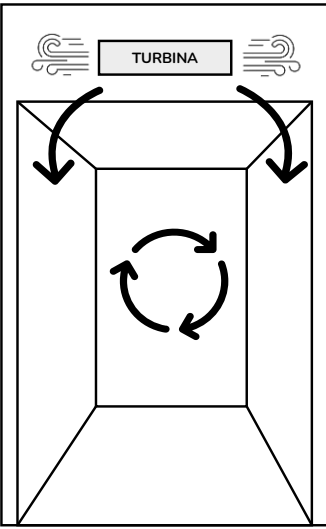

La instalación eléctrica de suministro de energía debe ser realizada por personal capacitado en instalaciones eléctricas. Este personal debe estar permanentemente informado y actualizado sobre las normas o requisitos vigentes en materia de seguridad, y debe aplicarlos cuidadosamente de acuerdo con las normas establecidas por la empresa. Se recomienda ampliamente utilizar personal calificado para estos trabajos. Antes de energizar el equipo, es crucial asegurarse de que esté completamente ensamblado.

## IMPORTANTE:



**ANTES DE OPERAR EL EQUIPO, ES IMPORTANTE ASEGURARSE DE QUE EL VOLTAJE Y LA POTENCIA QUE NECESITA EL EQUIPO SON LOS CORRECTOS.**



DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS						
<b>Producción:</b>	Producción de 60 ~ 120 kg por día.					
<b>Las dimensiones generales de los equipos son las siguientes:</b>	<b>HCAP100</b>	150 cm de largo por 150 cm ancho por 250 cm alto. (medidas sin gabinete)				
	<b>Parrillas (TIPO 1)</b>	120 cm de largo por 75 cm de ancho, fabricada con marco de varilla de 1/4 solida, con malla mesh 4 calibre 18.				
	<b>Parrillas (TIPO 2)</b>	120 cm de largo por 75 cm de ancho, fabricada con lamina calibre 18, Angulo con 2 cm de alto, malla mesh 40 calibre 31.				
<b>Estructura:</b>	Completamente fabricado en acero inoxidable.					
<b>Funcionamiento</b>		 <p>El equipo cuenta con un sistema de aire forzado que asegura un flujo de aire seco y uniforme directamente sobre el producto. El proceso comienza con la succión del aire desde la parte posterior de la cámara mediante cuatro turbinas helicoidales, como se muestra en la figura 1. Este aire húmedo es luego dirigido hacia un sistema de calentamiento equipado con resistencias aleteadas, que se encargan de evaporar y eliminar las partículas de agua presentes en el aire; Una vez que el aire ha sido deshumidificado, se dirige directamente hacia el producto. Aquí, el aire se encarga de absorber y extraer las partículas de agua del producto, antes de ser liberado al ambiente. Es importante mencionar que el horno está revestido con fibra de vidrio, lo que ayuda a conservar parte del calor generado y contribuye a mantener una temperatura más constante y eficiente en el interior de la cámara.</p>				
<b>Capacidad:</b>	Para capacidades de 28.8 m <sup>2</sup>					
<b>Estructura:</b>	Completamente fabricado en acero inoxidable.					
DATOS GENERALES						
▶ Recubrimiento térmico de 2 pulgada			▶ Extractor de 500 m <sup>3</sup> por hora			
▶ Grafica de temperatura en tiempo real			▶ Sistema de fácil limpieza			
▶ Grafica de humedad en tiempo real			▶ Asistencia inmediata (MEXICO)			
▶ Controlador de tiempo			▶ Garantía de fábrica			
▶ Ajuste de 4 etapas en el proceso			▶ Motor WEG			
ALIMENTACION GENERAL						
<b>HCAP100 ELECTRICO</b>		<b>Voltaje</b>	<b>Fase</b>	<b>HZ</b>	<b>Potencia</b>	<b>Motores</b>
		240 vca	2 ó 3 Fases	60 Hz	13 KW	2 Hp
<b>HCAP100 GAS</b>		<b>Voltaje</b>	<b>Fase</b>	<b>HZ</b>	<b>Potencia</b>	<b>Motores</b>
		240 vca	2 ó 3 Fases	60 Hz	3.5 KW	2 Hp
La fabricación completa del equipo es de origen mexicano. Nuestra empresa cuenta con más de 9 años de experiencia en el mercado y se especializa en la aplicación de soldaduras para el sector alimenticio.						
<b>Peso del equipo:</b>	600 Kilos.					





MULTI-SERVICIOS IDEA EN INOXIDABLE  
LEANDRO MARTINEZ LEZA 1823, FABRILES  
FABRILES, 64550 MTY NL, MX RFC: MII1703151A0  
TEL (81) 19525106 CORREO: INFO@IDEAINOX.MX

### ¿Cuál es la capacidad de carga del equipo?

Las capacidades de carga del equipo varían en función del tipo de producto que se procese. Para frutas y verduras, el equipo tiene una capacidad estimada de 60 a 70 kilogramos. En el caso de productos cárnicos, la capacidad puede variar entre 90 y 120 kilogramos de producto fresco para este tamaño de equipo. Es importante tener en cuenta que la capacidad de carga puede verse afectada por varios factores, como la distribución de los productos en las charolas, el grosor del corte y el contenido de humedad de los mismos.

### ¿Cuánta energía consume el equipo?

Por lo general, el equipo consume más energía al inicio debido al tiempo que tarda en alcanzar el SETPOINT, es decir, la temperatura establecida por el operador. Si se selecciona una temperatura alta, como 95 grados Celsius, este proceso puede tomar hasta 1 hora. Durante este tiempo, el consumo de energía en las resistencias es constante, con una potencia de 12,000 watts.

Una vez que el equipo alcanza la temperatura deseada, el proceso de calentamiento se detiene para mantener la temperatura constante en la cámara. Esto permite reducir significativamente el consumo de energía durante la mayor parte del tiempo de procesamiento del producto. El consumo energético básico del equipo, excluyendo el período de calentamiento inicial, no supera los 3,500 watts en los motores y controles.

En promedio, el equipo consume alrededor de 31.5 Kw/h. Si consideramos un proceso de 8 horas y un costo de 1.5 pesos por Kw/h, el costo total de energía sería de aproximadamente \$373.71 pesos (cantidad relativa).

### Cuánto tiempo tarda el equipo en deshidratar el producto?

Los tiempos de deshidratación pueden variar significativamente en función del porcentaje de humedad inicial del producto. Por ejemplo, deshidratar carne con un 71% de humedad puede tomar entre 6 y 12 horas, dependiendo de la textura, sabor y color que se desee obtener en el producto final. En cambio, la deshidratación de coliflor, que puede tener hasta un 98% de humedad, podría requerir un tiempo de 12 a 18 horas.

### ¿Cuánta charolas tiene el equipo?

El equipo tiene una capacidad para 32 charolas. Cada charola tiene unas dimensiones de 120 cm de largo por 75 cm de ancho, lo que proporciona un área útil de 0.9 m<sup>2</sup> por charola. Multiplicando esta área por el número total de charolas (40), obtenemos un área útil total de 28.8 m<sup>2</sup> en todo el equipo.

### ¿Cuánta gas consume el equipo?

Por lo general, el equipo consume más energía al inicio debido al tiempo que tarda en alcanzar el SETPOINT, es decir, la temperatura establecida por el operador. Si se selecciona una temperatura alta, como 150 grados Celsius, este proceso puede tomar hasta 1 hora. Durante este tiempo, el consumo de energía en los mecheros es constante; Una vez que el equipo alcanza la temperatura deseada, el proceso de calentamiento se detiene para mantener la temperatura constante en la cámara. Esto permite reducir significativamente el consumo de energía durante la mayor parte del tiempo de procesamiento del producto. El consumo eléctrico básico del equipo, excluyendo el período de calentamiento inicial, no supera los 3,500 watts en los motores y controles.

En promedio, el equipo consume alrededor de 50 litros de combustible en un período de 10 horas.

Considerando un costo de 7.95 pesos por litro, el costo total de combustible sería de aproximadamente \$397.5 pesos (cantidad relativa a la temperatura y tiempos de uso del equipo).

*Unidos por valores sólidos: Honestidad, Trabajo en equipo, Responsabilidad y Calidad. Innovamos con pasión en cada tarea. ¡Construyamos juntos el ÉXITO!*