

# 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 equipo Deshidratador industrial está equipado con llantas para facilitar su transporte; Se recomienda evitar cargar el equipo desde los extremos del cuerpo; si es necesario cargarlo, hágalo desde su superficie principal. Al mover el equipo, asegúrese de que el cable de alimentación esté debidamente amarrado para evitar tropiezos y prevenir posibles accidentes. Es crucial verificar que el cable no esté en contacto con el suelo para evitar daños en su clavija y garantizar la seguridad durante su uso.



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.

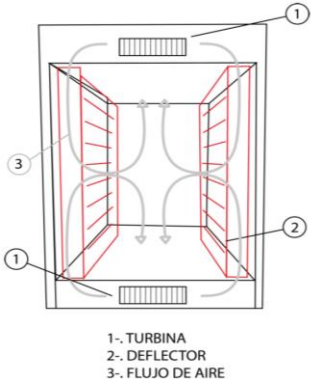

### IMPORTANTE:



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

### IMPORTANTE:



DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS						
<b>Producción:</b>	Producción de 15-40 kg por día.					
<b>Las dimensiones generales de los equipos son las siguientes:</b>	<b>HCAP30</b>	74 cm de largo por 56.5 cm ancho por 172 cm alto. (medidas sin gabinete)				
	<b>Parrillas (TIPO 1)</b>	52 cm de largo por 43 cm de ancho, fabricada con marco de varilla de 1/4 solida, con malla mesh 4 calibre 18.				
	<b>Parrillas (TIPO 2)</b>	52 cm de largo por 43 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>Nuestro sistema de reciclado de aire es fundamental para garantizar un flujo de secado uniforme en el equipo. El proceso comienza con la succión del aire desde el centro de la cámara mediante dos turbinas helicoidales, como se muestra en la figura 1. Este aire húmedo es posteriormente dirigido hacia un sistema de calentamiento que utiliza resistencias aleteadas para evaporar y eliminar cualquier partícula de agua presente.</p> <p>Una vez que el aire ha sido deshumidificado, es redirigido mediante defletores, como se ilustra en la figura 2. Estos defletores dispersan el aire seco de manera uniforme dentro de la cámara del horno. Esta dispersión permite que el aire recupere la humedad del producto, reiniciando así el ciclo de secado. Puedes observar el flujo de aire y el proceso completo representados con flechas en la figura 3.</p> <p>1- TURBINA                  2- DEFLECTOR                  3- FLUJO DE AIRE</p>					
<b>Capacidad:</b>	Para capacidades de 3.80 m <sup>2</sup> ~ 5.59 m <sup>2</sup>					
<b>Estructura:</b>	Completamente fabricado en acero inoxidable.					
DATOS GENERALES						
▶ Recubrimiento térmico de 1.5 pulgadas			▶ Cristal de doble vidrio templado.			
▶ 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						
HCAP30		<b>Voltaje</b>	<b>Fase</b>	<b>HZ</b>	<b>Potencia</b>	<b>Motores</b>
		120/240 vca	1 ó 2 Fases	60 Hz	5.5 hp	1/2 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>	120 Kilos.					



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

La capacidad de carga puede variar en función del tipo de producto que se procese. En el caso de frutas y verduras, el equipo puede manejar generalmente entre 10 y 15 kilogramos. Para productos cárnicos, la capacidad puede oscilar entre 15 y 20 kilogramos de producto fresco para este tamaño de equipo. Es importante tener en cuenta que la capacidad de carga puede variar según varios factores, como la distribución del producto en las bandejas, el grosor del corte de los alimentos y el contenido de humedad del producto. Por lo tanto, recomendamos revisar y ajustar la carga según las especificaciones y recomendaciones del fabricante para garantizar un funcionamiento óptimo del equipo.

**¿Cuánta energía consume el equipo?**

El consumo de energía del equipo varía durante su funcionamiento. Inicialmente, el consumo es más elevado debido al tiempo que tarda en alcanzar el SETPOINT, es decir, la temperatura programada por el operador. Si se selecciona una temperatura alta, como 95 grados Celsius, este proceso puede extenderse hasta 1-2 horas. Durante este período, el consumo de energía en las resistencias es constante, con una potencia de 4000 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 800 watts en los motores.

En promedio, el equipo consume alrededor de 3.5 Kw/h. Si consideramos un proceso de 12 horas y un costo de 1.5 pesos por Kw/h, el costo total de energía sería de aproximadamente \$63 pesos (cantidad relativa).

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

Los tiempos de deshidratación pueden variar considerablemente 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 deseados 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.

**¿Cuántas charolas tiene el equipo?**

La cantidad de charolas varía según el tipo de bandeja que se haya adquirido. Si el equipo se compró con el tipo de bandeja 1, que utiliza una malla mesh 4, tiene una capacidad para 25 charolas. Por otro lado, si se adquirió con el tipo de bandeja 2, que utiliza una malla mesh 40, la capacidad es de 17 charolas. Todas las charolas tienen unas dimensiones de 52 cm de largo por 43 cm de ancho, lo que proporciona un área útil de acomodo de producto de 0.2236 metros cuadrados por charola. Multiplicando estas dimensiones por el número de charolas correspondiente (17 o 25), obtenemos un área útil total de entre 3.80 m<sup>2</sup> y 5.59 m<sup>2</sup>.

