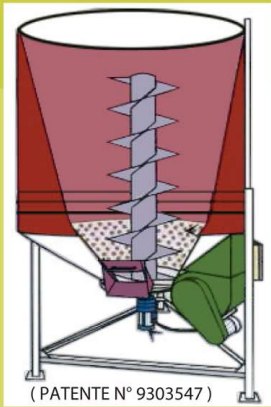




SECADOR PARA FRUTAS CON CÁSCARA

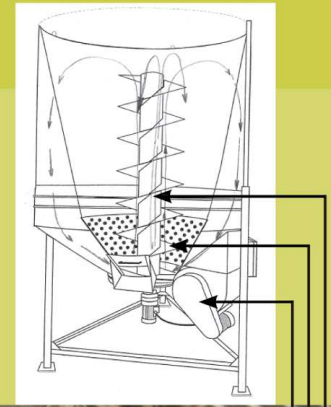
nueces / avellanas / almendras / castañas



ECO-SECADOR SN 10

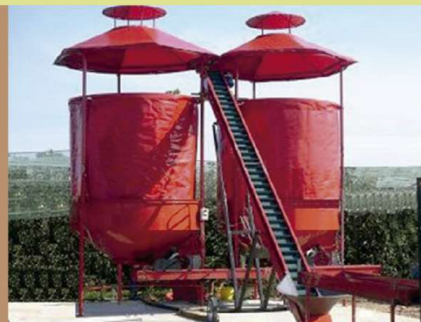
Las ventajas

- Capacidad variable de 5 a 11 m³.
- Homogeneidad de secado (removido).
- Secado rápido a baja temperatura.
- No requiere vigilancia.
- Poco voluminoso y transportable - diámetro: 2,30 m - altura = 3,60 m.
- Peso específico garantizado al final del secado.



LO POSITIVO DEL ECO-SECADOR

- Medición de la higrometría en tiempo real.
- Regulación de la temperatura en función del % de Humedad Real. Microprocesador.
- Detención automática en final de secado.
- Visualización en una pantalla de los ciclos de secado.
- Económico y rápido (libera 1% de humedad (H₂O) en 1h).
- Secado asegurado incluso cuando sólo este lleno por la mitad.



SECADO CON REMOVIDO – VENTILACIÓN

La turbina centrífuga (1) de la parte inferior sopla el aire caliente dentro del falso fondo circular (2), El tornillo de Arquímedes (3) desplaza las nueces de abajo hacia arriba elevándolas por el centro, El removido vertical facilita la entrada del aire caliente y la dispersión a través de la masa, es el secreto de una muy buena homogeneidad de secado, y permite ganar tiempo, ahorrar gas y el consumo eléctrico.



Prueba efectuada: higrometría ambiente 75% HR / HR: Humedad relativa	
Características:	ECO-SECADOR SN10
Potencia total instalada:	3,55Kw
Potencia calorífica disponible:	40 000Kg/cal/hora
Gestión del secado	
Captador de humedad:	Sonda higrométrica y temperatura
Secado a baja temperatura:	3 ciclos, 3 temperaturas distintas
Interrupción automática al final del secado:	Sí gracias al autómata Millenium
Ajuste de temperatura de partida:	Sí gracias al autómata Millenium
Llenado del secador:	Arriba con un elevador de 6 metros
Vaciamiento del secador:	Abajo directamente en bins o con cinta transportadora

