



Corporación El Canelo



Deshidratadores

INTRODUCCIÓN

Los deshidratadores son aparatos destinados a sacar la humedad de:

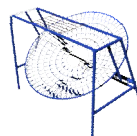
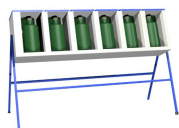
pescados, carnes, frutas, verduras, té, café, azúcar, almidones, sopas, comidas pre-cocinadas, especias, hierbas, etc. a través de la circulación del aire caliente

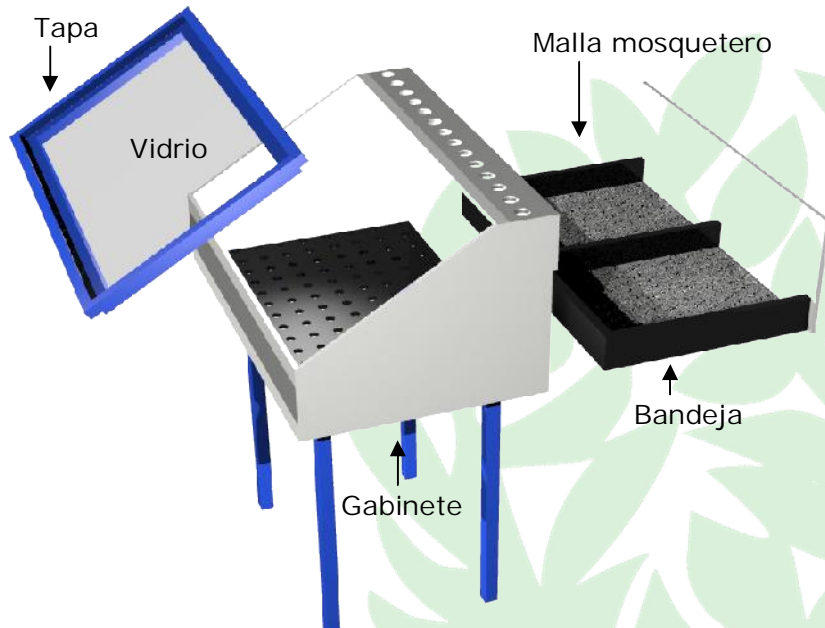
La deshidratación se logra a través de la transferencia de calor debe ser tal que se alcance el calor latente de evaporación y que se logre que el agua o el vapor de agua atraviese el alimento y lo abandone .

Ventajas:

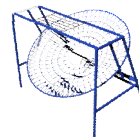
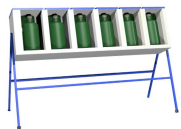
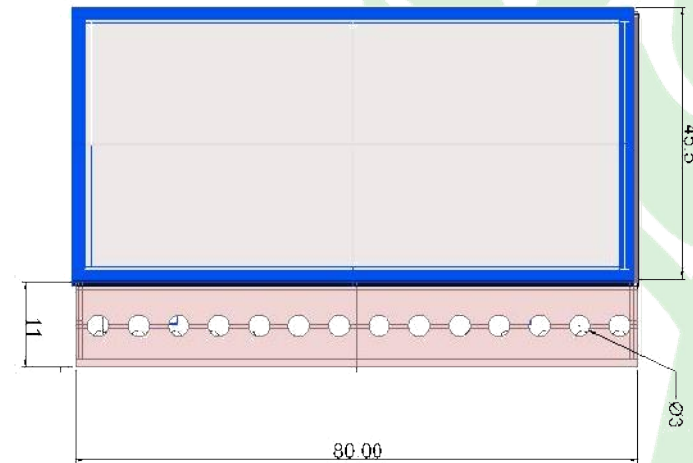
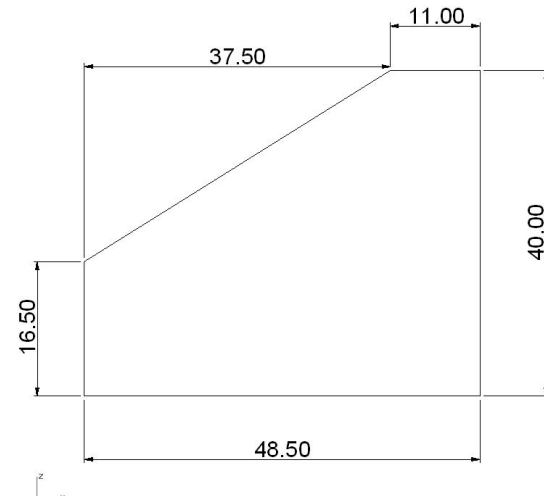
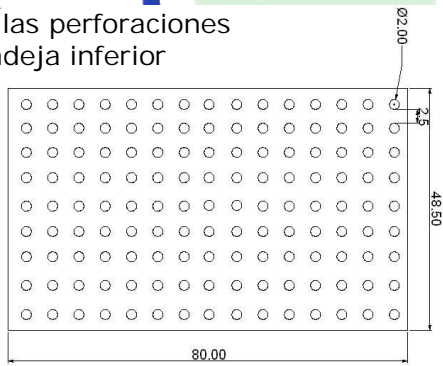
- Estabilidad microbiológica
- reducción de la actividad del agua,
- variaciones fisicoquímica
- reducción del peso (disminuye 8 veces su peso)
- facilita su manipulación
- facilita su almacenamiento
- reducción de tamaño

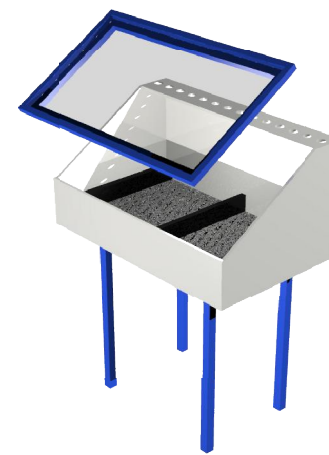
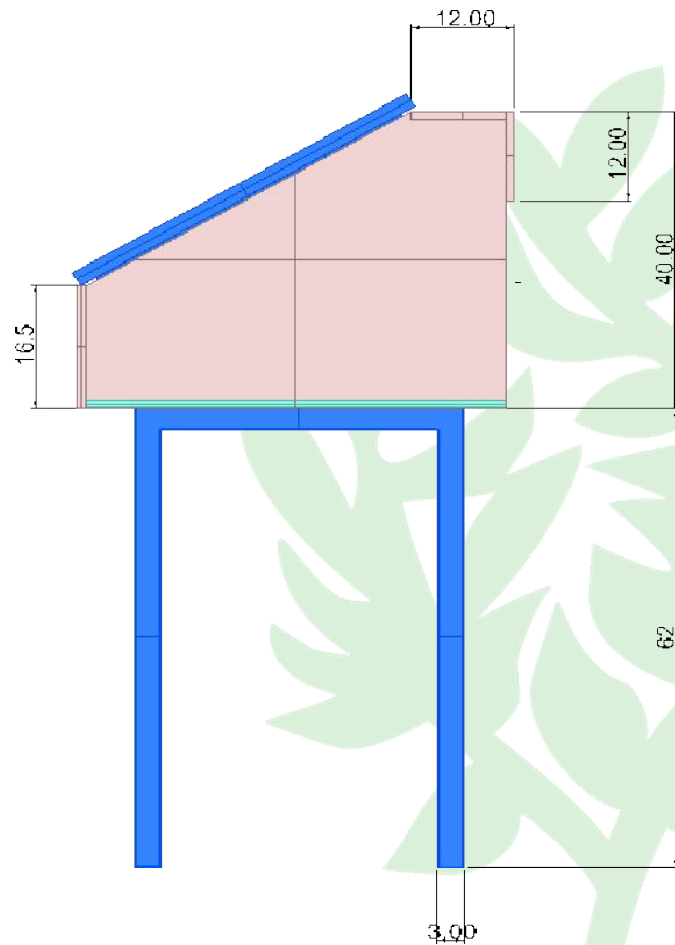
Este modelo funciona por medio de la radiación directa del sol, la cual choca con el vidrio haciendo que circule aire caliente por el interior del gabinete, lo cual produce la absorción del agua de la fruta que se encuentra en las bandejas.



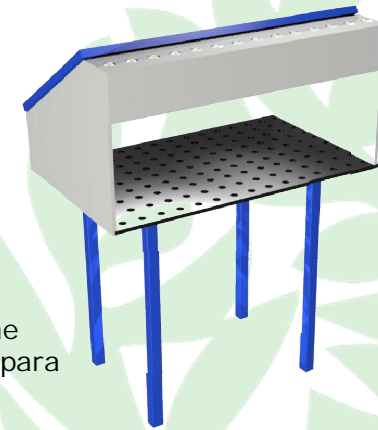


Detalle de las perforaciones la bandeja inferior





La tapa va sujeta por medio de encajes y se saca hacia arriba



El Fondo del gabinete tiene una serie de 135 orificios para que circule el aire.

