

## S-115A



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS 15 BANDEJAS (NO ROTATORIAS)

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [SECOM AGRICULTURAL](#)

Description

### Especificaciones

Tamaño: 665x810x1900

Tamaño de las Bandejas: 485x685x50

Cantidad de Bandejas: 15

Temperatura Maxima: 75°C

Voltaje: 220V-50Hz

Consumo por Hora: 2.2Kw

Consumo 24 Horas: 34Kw

Peso: 125 Kilos

INDUSTRIA KOREANA

### Ejemplo de material y cantidades a deshidratar por cada proceso

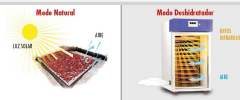
Aji Colorado: 132 Libras

Coca Verde: 190 Libras

# Deshidratador de Alimentos : S-115A

## ¿Porque usar un Deshidratador ?

Como sabemos, el método natural de secado significa dejar deshidratando (como lo producen al sol, se cree que deberían elegir la luz del sol, se desorganiza la humedad y estropean de virus por la luz solar y el viento.



## Funcionamiento

El principio básico del deshidratador es a través de rayos infrarrojos de corto alcance en el interior del dispositivo sentir el principio de secado natural.

El tiempo de secado es relativamente corto debido al fuerte efecto generado de luz y calor.

Materiales que requieren un largo tiempo de secado pueden ser deshidratados en este deshidratador.

## Secado a través de la luz



Generalmente, los rayos infrarrojos de corto alcance tienen una corta curva de longitud muy sencilla para el secado de primera en los vegetales, la esterilización de espolvoreado y como fuente de calor de calentadores. En adición los rayos infrarrojos de corto alcance y calientan los materiales por penetración en el interior de los materiales a 1-3 cm de profundidad sin necesidad de calentar el aire mientras que los rayos infrarrojos de largo alcance calientan el exterior de los materiales.



Entre toda la variedad de rayos infrarrojos, únicamente los rayos infrarrojos de corto alcance tiene la habilidad de llegar que el calor penetra los superficies de los objetos. El método de deshidratación que utiliza efectividad desde una fuente de calor caliente el aire alrededor de los superficies y así manteniendo el estado de secado.

En el método de secado utilizando los rayos infrarrojos de corto alcance para la deshidratación, genera calor y seca simultáneamente en algunos procedimientos, después trata una calor alrededor de esta, elevando la calor a una temperatura deseada, después se calientan alrededor de los superficies y así manteniendo el estado de secado.

Los rayos infrarrojos incluyen esterilización, blanqueado, bacterias y virus sin dañar el cuerpo humano.

La radiación infrarroja puede curar enfermedades, especialmente enfermedades de articulaciones y los articulaciones y problemas musculares. También activa el tiempo de vida de las células que es aplicable como una "luz de vida" de "rayos infrarrojos de corto alcance" para propósitos médicos. Cuando las semillas son expuestas a los rayos infrarrojos de corto alcance son capaces de florecer.

## Secando mucho más rápido que otros métodos ..... Y lo principal manteniendo el sabor natural

**MUESTRA MADURAN** **OTROS MÉTODOS**

El tiempo de secado de nuestro deshidratador es dos veces más rápido que otros deshidratadores. Los cuales usan aire y 3 veces más rápido que otros secadores que utilizan aire caliente. En adición, la cantidad de producto suelta es 2 a 3 veces más grande que otros métodos y el consumo eléctrico es más bajo que otros métodos.



Productos de alta calidad pueden ser deshidratados a través de la fabricación de fuertes rayos infrarrojos de corto alcance.

## Use y simple manipulación para su comodidad



Cualquier persona puede operar el secador comenzando desde el método de operación, solo requiere establecer la temperatura y el tiempo es fácil y simple. El operador puede verificar el estado del secado solo abriendo la tapa desde el interior del secador sin preocuparse por quemaduras, ya que el mismo no está caliente.



El tiempo de secado de nuestro deshidratador es corto en comparación a otros métodos que utilizan aire caliente, el cual requiere el paso de vaporización y el paso de desecado toma demasiado tiempo. Adicionalmente el tiempo de fabricación de este método puede ser limitado a diferencia del método natural de secado.

Las medidas que usted debe deshidratador de los alimentos está en función de los que usted requiere de la misma forma otros productos, que usted necesita deshidratador puede usted consultar.

MANZANA	COCA	
PIRENEO	COLABARCO	
PATATA	ERVO	
ARROZO	PERROSCO	
COLABARCO	STRETA	

Si usted tiene alguna pregunta sobre qué productos, se pueden deshidratador por favor no dude en llamarnos.

## Tabla de referencia de deshidratación de alimentos

Tipo de Alimentos	Temperatura	Tiempo	Observaciones
Pimiento	55 a 60°C	24 horas	
Melocotón	55°C	24 horas	
Coliflor	55°C	8 a 12 horas	40x30 x 1 cm
Patata	55°C	Depende grueso	
Banana	55°C	Depende grueso	
Carne avoa	55°C	Depende grueso	
Manzano	45 a 55°C	8 a 12 horas	
Alimento Fermentado	58 a 90°C	Depende del alimento	
Te verde	50°C	1 a 3 horas	
Hojas de Caca	50°C	1 a 5 horas	
Hojas de Stevia	50°C	1 a 5 horas	
Arroz	55°C	Depende grueso	
Hojas de Pimiento	40 a 55°C	3 a 10 horas	
Ribano	55°C	24 horas	
Zanahoria	55°C	Depende grueso	
Melocotón	55°C	20 horas	
Papa	55°C	20 horas	
Café	55°C	2 a 3 horas	
Plátano	55°C	1 a 4 horas	

La tabla puede estar representando el estado de los materiales, las circunstancias ambiente de deshidratador y la humedad. Por ende, en la tabla es solo de referencia. No lo tome, si usted requiere más información, por favor comuníquese con nosotros y preguntará.

**Reviews**

There are yet no reviews for this product.