

SECADOR ARTESANIA

La desecación es un sistema muy antiguo de conservación de alimentos. La retirada del agua contenida en sus tejidos y células resulta un método muy eficaz para evitar la putrefacción y pérdida de los mismos.

Con toda seguridad nos encontramos ante uno de los más ancestrales métodos de conservación, y los primeros pueblos agrícolas ya utilizaban estas técnicas para la conservación de legumbres y cereales.

El proceso de secado puede ser aplicado a todo tipo de alimentos, desde vegetales y hortalizas hasta carnes y pescados, pasando por frutas, especias, hierbas aromáticas, setas, etc.

El método de conservación mas económico de frutas, sobre todo para manzanas, ciruelas, albaricoques y uvas es la eliminación del agua de la fruta por desecación, lo que hace que se conserve durante más tiempo y no haya que consumirla recién recolectada.



Las frutas desecadas contienen alrededor de un 20% de agua, 3% de proteínas, 70 a 5% de glúcidos asimilables y 3 a 5% de fibras. Son, por tanto, alimentos ricos en energía y minerales, y si la deshidratación está bien realizada, constituyen una excelente fuente de vitamina A y C.

La desecación o deshidratación a la que son sometidas algunas frutas frescas es una operación destinada a reducir al máximo su contenido de agua..

Los secaderos **EMISON** garantizan buenos resultados, al permitir regular la evaporación de manera progresiva, pudiéndose variar la temperatura del horno y el tiempo del proceso.

Nuestro secador eléctrico doméstico, fabricado íntegramente en Barcelona y con tecnología propia, es el resultado años de estudios y la aportación desinteresada de muchos usuarios que nos hacen llegar sus experiencias y sugerencias. Construimos secadores solares para el secado de productos del huerto, tales como hierbas medicinales o aromáticas, frutas, verduras, hortalizas, setas, etc.

El equipo estándar está pensado para su utilización doméstica o artesanal y permite conservar los productos del huerto o la recolección de forma natural.

El equipo está formado por el elemento calefactor, construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, de 40 x 40 cm de superficie y una profundidad de 30 cm, equipado con una resistencia eléctrica de 750 W. El precio es de 275 €.

Pueden apilarse encima hasta cinco módulos de las mismas dimensiones, sin resistencias, para un secado progresivo y aumentar la producción. El precio de cada módulo es de 192 €. También disponemos de módulos de 50 cm de alto, sin rejilla inferior para el secado de aromáticas colgadas en manojos. Su precio es de 238 €. La capacidad de secado depende del producto a secar. Como orientación podemos decir que hemos secado 10 Kg de albaricoques en 14 horas, o 3 Kg de menta fresca en 8.



Junto con el equipo entregamos un opúsculo con recetas para el secado de diferentes vegetales, frutos, setas, flores, etc. También disponemos de una página donde incluimos las recetas que nuestros clientes elaboran con los productos que desecan y nos hacen llegar. Esperamos la vuestra!

Proyectamos y fabricamos también equipos para el secado industrial de hierbas, hortalizas, frutas... Consúltenos sus necesidades.

TODOS LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS SON FRUTO DE NUESTRA EXPERIENCIA Y TECNOLOGÍA. CONSÚLTENOS SUS NECESIDADES.