

SECADOR INDUSTRIAL

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



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, lo cual se logra en industria mediante la combustión de combustibles (líquidos o gaseosos) en sistema indirecto de calentamiento de aire o bien con quemadores de gas Natural en vena de aire.

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

Las temperaturas de funcionamiento varían entre 45°C y 70°C, según la clase de fruta tratada, y la operación puede durar de 2 a 10 horas.

El secador se fabrica en dimensiones acordes con el nivel productivo previsto, debidamente aislado con un sistema de generación de aire caliente anexo a él con quemador tipo para combustibles tanto líquidos como gaseosos o sólidos (biomasa).

Mediante un sistema de ventilación se introduce desde abajo el aire caliente, Dado el sistema de calentamiento de aire indirecto se posee dos evacuaciones de gases independientes del horno. Una chimenea con los gases propios de la combustión y una segunda conducción al exterior del vapor de agua evaporado dentro del secador- mediante bien tiro natural o tiro forzado.

Los hornos pueden ser estáticos o continuos en función de la cantidad y tipo de fruta o producto a desecar.

Por las especiales características de los productos a secar estos hornos se fabrican siempre a medida de acuerdo con los datos facilitados y previo presupuesto. Consulte sus necesidades.

