

SECADEROS DOMÉSTICOS

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...

Nuestro secador doméstico, para uso particular o artesanal, fabricado íntegramente en España 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 para el secado de productos del huerto, tales como hierbas medicinales o aromáticas, frutas, verduras y hortalizas. También son aptos para el secado de productos de recolección, como setas, etc. o para el secado de carnes o pescados. Vea también nuestros [hornos de ahumar](#).

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

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!

Fabricamos de forma estándar cuatro modelos de secadores, de diferentes capacidades según las producciones deseadas.

Básicamente, el equipo consiste en un cuerpo de acero inoxidable con una resistencia. El aire calentado en el captador asciende a través del cuerpo del secador atravesando el material a secar. En el interior del cuerpo disponemos dos bandejas para el secado de los productos. Opcionalmente podemos añadir colgadores.



El equipo se coloca, generalmente en el interior a cubierto de las inclemencias del tiempo y el material a secar en la corriente de aire caliente, directamente o colocado sobre una muselina, y se mantiene hasta obtener el grado de secado necesario.

MODELO	DIMENSIONES BANDEJA	POTENCIA RESISTENCIA	PRECIO SECADOR	Capacidad de secado Kg/día
DOM 4	40 x 40 x 30 cm	1.500 w	454	20
DOM 6	50 x 50 x 30 cm	2.000 w	572	30
DOM 8	60 x 60 x 30 cm	3.000 w	926	45
DOM 10	70 x 70 x 30 cm	4.000 w	1.113	60

La capacidad de secado se refiere a Kg de albaricoque secados en un día en las pruebas efectuadas en nuestros laboratorios. La producción varía según el tipo de fruta y su estado.

Fabricamos también equipos a medida para utilizaciones concretas. Consulte sus necesidades. Precios expresados en euros. Proyectamos y fabricamos también equipos para el secado industrial de hierbas, hortalizas, setas, frutas, carnes, pescados...

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