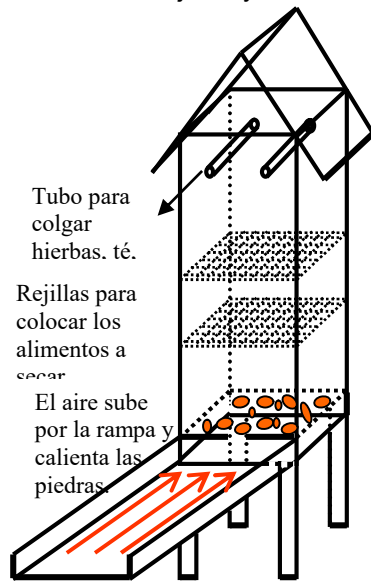


## SECADORES SOLARES

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 solar doméstico, 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 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.

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!

Básicamente, el equipo consiste en un cuerpo de acero inoxidable con un captador protegido por un vidrio. El aire calentado en el captador asciende a través del cuerpo del secador atravesando una capa de piedras que retienen el calor generado y permiten proseguir el secado en caso de poca insolación. En el interior del cuerpo disponemos dos bandejas para el secado de los productos.

En el interior del cuerpo se ha colocado una rejilla como soporte de una capa de piedras, preferentemente cantos rodados - No incluidos en nuestro suministro -, para que actúen como reguladores de temperatura, adsorbiendo calor en periodos de máxima insolación y desprendiéndolo en periodos de mínima, homogeneizando de esta forma el secado y mejorando las condiciones del mismo.

Todo el conjunto está fabricado en aluminio, material fácilmente reciclable, y pintado exteriormente de color negro para favorecer el calentamiento.

El equipo se coloca, generalmente en el exterior, a pleno sol, 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.

Fabricamos de forma estándar cuatro modelos de secadores solares, de diferentes capacidades según las producciones deseadas. Están preparados para incorporar una resistencia eléctrica para su utilización en caso de falta de insolación. 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.**

MODELO	DIMENSIONES CUERPO	DIMENSIONES CAPTADOR	POTENCIA RESISTENCIA	PRECIO RESISTENCIA	PRECIO SECADOR	Capacidad de secado Kg/día
SOL 4	40 x 50 x 60 cm	46 x 70 cm	1.000 w	75	400	4
SOL 6	50 x 60 x 60 cm	56 x 70 cm	1.500 w	85	520	6
SOL 8	80 x 80 x 60 cm	Ø 30 x 4 m	2.500 w	100	840	8
SOL 10	100 x 100 x 60 cm	Ø 30 x 6 m	4.000 w	130	1.010	10

La capacidad de secado depende del tipo de fruta y la insolación. Las indicadas son medias en Barcelona.