

## DASHIDRATADOR DE ALIMENTOS PEQUEÑO

Deshidratación de vegetales planta frutos secos, verduras, pescado, etc. el calor por vapor, a gas ,3 kilos / hora

ART. IT- 75

El secado esencial es tomar la humedad, pero se lleva la temperatura de la humedad no es el factor más crítico. La clave para el secado depende de la humedad relativa dentro de cierto espacio, la esencia seca, se desarrolló un secador de "ciclo cerrado", cambió la secadora tradicional bomba de calor "hornear" a "deshumidificador". Entre sus varias ventajas fue inigualable por el secador de bomba de calor tradicional.

<i>Fuente de alimentación</i>	V/Hz	220V/50Hz
<i>Entrada de alimentación</i>	KW	1.2
<i>actual que se ejecuta</i>	UN	5
<i>Rápido calentamiento</i>	KW	1
<i>Poder maximo</i>	KW	2
<i>Cantidad de deshumidificación ( @ 50 °C, 80% )</i>	Kg/h	3
<i>La mejor temperatura de secado</i>	°C	25 ~ 45
<i>Max. La temperatura del aire caliente</i>	°C	sesenta y cinco
<i>Temperatura ambiente de trabajo</i>	°C	-20 ~ 50
<i>ruido</i>	dB (A)	≤ 60
<i>el volumen del viento</i>	m3/h	1000
<i>Dimensión (L * W * H)</i>	mm	1480 * 680 * 1800
<i>Bandeja Tamaño (L * W * H)</i>	mm	780 * 450 * 40
<i>Peso neto</i>	Kg	170
<i>Peso bruto</i>	Kg	185

