

TECNOLOGIA



BIO

ESSICCATORE PROFESSIONALE

PRO

NOVEDAD 2018



BIOPRO

ALTA TECNOLOGIA

SECADO NATURAL



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

12 CESTAS EN ACERO INOX.

Medida cestas: 40x60cm

Superficie de secado: 3 m² aprox.

Altura de cesta: 15 mm

Distancia entre cestas: 3 cm



BIO

PRO

ESSICCATORE PROFESSIONALE

ALIMENTAZION
2,1 kW monofase

MEDIDAS:
Altura: 550mm
Anchura: 630mm
Profundidad: 880mm

ACERO INOX:
Estructura Acero Inox
Bandejas acero inox.

RECIRCULACION Y ELIMINACION:
Tecnologia automatica de
eliminacion de la humedad

PESO EN VACIO:
59 Kg

DISPLAY LED:
Display de 3,5" con
Touch Screen de colores

APERTURA FRONTAL:
En cristal para un
perfecto control del
proceso con cierre
hermetico para reducir la
dispersion del calor.

PATAS REGULABLES:
Para garantizar la correcta
estabilidad del
deshidratador



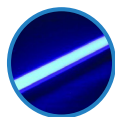
TEMPERATURA DE TRABAJO

BioPro es regulable cada grado
desde la temperatura ambiente
hasta 70°C.



SENSOR DE HUMEDAD INTEGRADO

La maquina controla y gestiona
automáticamente la recirculacion
temperatura y grado de
humedad para un perfecto
secado.



SANIFICAZIONE A RAGGI UV-C

Sistema opcional de lamparas UV-C
que garantiza la limpieza del aire
recirculado en el deshidratador para
una elaboración mas higiénica



FILTRO AIRE ENTRADA SALIDA

BioPro impide al polvo entrar en
contacto con el alimento para el
maximo de higiene.

PROGRAMAS AUTOMATICOS, MANUALES O PERSONALIZADOS

BioPro esta dotado de varios programas automáticos para conseguir de una forma rápida, comoda y sencilla un perfecto secado de los diferentes alimentos, pero permite la autonomía del operador de decidir unos ajustes diferentes de temperatura, tiempo y humedad. Puedes elaborar con nuestro equipo de expertos programas personalizados para tu tipo de producto.

AUTODIAGNOSIS INCORPORADA

la maquina incorpora un programa automático de diagnosis para solucionar de forma rápida cualquier problema de funcionamiento.

LA TECNOLOGIA AL SERVICIO DE LA ECONOMIA Y LA ECOLOGIA

Estructura aislada para una mayor eficiencia y ahorro energético, 4 ventiladores para garantizar la homogeneidad del flujo de aire con resultados mas rápidos y una calidad superior.

