

Deshidratadores profesionales

B.Master



Soluciones para el secado profesional



Deshidratadores profesionales B.Master

Secado para conservar



Calidad

Los deshidratadores profesionales Master están diseñados para satisfacer las necesidades productos deshidratados en las granjas, restauración, casas de campo, productores de plantas medicinales y en todas las actividades que tienen materias primas de alta calidad para ser conservadas por secado, incluso en cantidades pequeñas y medianas.

La versatilidad y la estructura modular de los deshidratadores Master hacen de ellos una solución óptima para cada necesidad, adaptándose a las diferentes condiciones de uso y garantizando la posibilidad de ampliar el sistema, incluso en un momento posterior.

Son la solución perfecta para las empresas que desean mejorar sus productos mediante la creación de nuevas propuestas en un mercado cada vez más orientado a la calidad y autenticidad de los productos.

Secado de calidad



Secado de nivel profesional para las pequeñas empresas, donde las dimensiones son limitadas, pero que requieren alta calidad obteniendo los mejores resultados incluso con pequeñas cantidades. Siempre con la posibilidad de ampliar la capacidad y por lo tanto garantizando la inversión inicial.

El centro de producto



Los sistemas de secado profesional Master permiten secar de forma natural y dejar intactas las características organolépticas y principios nutritivos. El producto seco es por lo tanto de muy alta calidad y alto valor añadido.

Rentabilidad del producto



El excedente de producción y segundas gamas a menudo se desperdician después del duro trabajo de toda una temporada. La transformación en un producto seco permite aprovechar los excedentes de cultivos y la creación de nuevos productos para el desarrollo de mercados alternativos.

Deshidratadores profesionales B.Master

La calidad profesional para producciones pequeñas/medianas



Protegemos la fruta de su trabajo

Los deshidratadores profesionales Master serie están diseñados para el secado natural de frutas, verduras, setas, hierbas, polen, flores, plantas medicinales, bayas y muchos otros productos.



El principio de funcionamiento se basa en la eliminación de la humedad de los productos a través de la circulación de aire más o menos caliente, un proceso natural que recrea en su interior las mejores condiciones ambientales para un secado delicado y progresivo, sin forzar las condiciones que podrían dañar las materias primas.



El resultado es un producto seco de alta calidad, que mantiene intactas las características organolépticas y propiedades nutritivas.

Deshidratar

Con Master se puede deshidratar prácticamente todo:

El ajo, albaricoque, piña, naranja, espárragos, aguacate, plátano, bergamota, acelga, brócoli, Caco, alcaparra, alcachofa, Carne Magra, zanahoria, algarrobo, Castaña, Col, garbanzo, cedro, pepino, cereza, cebolla, Coco, membrillo, Hierbas, Hierbas medicinales, habas, higos, chumberas, hinojo, flores, fresas, setas, mora, kiwi, frambuesa, lenteja, lima, limón, lichi, almendra, mango, manzana, berenjena, granada, melón, arándano, zarzamora, avellana, nuez, pepino de mar, la papaya, la pasta, la patata, el chile, la pimienta, pera, pescados, polen, tomate, puerro, perejil, ciruela, achicoria, rábano, apio, semillas, espinacas, ciruela, uva, calabaza, calabacín ...

También puede lograr recetas más elaboradas, tales como barras energéticas, galletas, harina, frutas confitadas, gránulos secos, hojas y mucho más!

Ampliable y versátil

Master ofrece la máxima versatilidad.

La temperatura de trabajo regulable hasta 65 ° C cubre cada requisito de secado. Los productos más delicados, tales como plantas y productos medicinales se pueden secar a una temperatura baja con la ventaja de la perfecta circulación del aire dentro del armario. Para los productos acuosos, sin embargo, se puede aprovechar toda la potencia térmica para reducir significativamente el tiempo de secado y con ello aumentar la productividad.

Todos los modelos Master son modulares.

Esto permite a las empresas reducir el coste inicial y probar el mercado potencial, comenzando con la producción de un modelo básico, con la seguridad de ser capaz de expandirse en un momento posterior. De esta forma verán su inversión garantizada cuando los requisitos de producción aumentan.





Deshidratadores profesionales B.Master

Modelo Master - HBM40



40
estantes

14 m²
útiles

Master contiene todo el potencial de una planta de secado profesional de medidas contenidas.

Es ideal para pequeñas empresas que deseen hacer una cantidad limitada de producto con la máxima atención a la calidad y el respeto por las materias primas.

Sus 40 estantes de secado proporcionan una superficie útil de 14 m², mientras que el sistema de calefacción de aire de 5,1 kW permite temperaturas de trabajo hasta 65 ° C.

También está disponible como una opción de la unidad de calefacción de 3,4 kW, que es útil para el secado de productos delicados que no se requieren temperaturas particularmente altas (por ejemplo, para las plantas medicinales).

Todos los deshidratadores Master tienen una estructura modular y por lo tanto se puede ampliar en un momento posterior mediante la adición de un módulo de secado.



Modelo básico completo

Master es el más pequeño de la familia, pero el equipamiento de serie es el de todos nuestros deshidratadores:

- estructura hecha totalmente de acero inoxidable
- regulación electrónica de la temperatura de trabajo
- potencia térmica de 5,1 kW ideal para todas las necesidades
- sistema de regulación del aire

Deshidratadores profesionales B.Master

HBM40 - Técnica y especificaciones operacionales



	MASTER - BM40
Número de estantes	40
Dimensiones de estantes	70 x 50 cm
Altura de estantes	15 mm
Distancia entre estantes	46 mm
Superficie util	14 m ²
Dimensiones externas (An)	192 x 140 x 82 cm
Peso en vacío	ca. 190 kg
Dimensiones con embalaje (An)	205 x 160 x 95 cm
Peso bruto	280kg
Potencias de calor disponibles	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monofásica - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz trifásica (Mod. STANDARD) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz trifásica
Ventiladores eléctricos	Ø 400 mm
Potencia ventilador	60 W
Regulación temperatura	electrónica con pantalla LED
Ajuste de eliminación de aire húmedo	- manual a través de trampilla con aletas - canalizado a través de extractor automático (opcional)

Alimentación y diferentes frecuencias especiales para mercados extranjeros están disponibles bajo petición.

PRODUCTO	Carga Maxima	Producción media diaria
Tomates (Tipo San Marzano)	160 Kg	70 Kg
Manzanas(rebanadas de 5/7 mm)	60 Kg	60 Kg
Champiñones (rodajas de unos 5 mm)	45 Kg	60 Kg
Hierbas medicinales	20-25 Kg	20 Kg

Con carga máxima se refiere a la cantidad de producto fresco a plena carga en el caso más optimizado.

La producción media diaria es indicativa y se refiere a la cantidad de producto fresco.



+ Calidad - consumo

Todos los deshidratadores están equipados con un sistema de regulación para la eliminación de aire húmedo que permite optimizar el secado y el consumo de energía, eliminando más o menos aire de acuerdo con las condiciones de trabajo, el tipo de producto que se secó y la fase del proceso.

El resultado final: la máxima calidad y menor consumo de energía.



Deshidratadores profesionales B.Master

Modelo Master Plus - HBMP72



72
estantes

25 m²
útiles

Con 72 estantes y una superficie útil de 25 m², Master Plus satisface las necesidades de la mayoría de las empresas pequeñas y medianas.

Está equipado de serie con una fuente de calor eléctrica 5,1 kw o opcionalmente de 7,5 kw lo que permite trabajar hasta 65 ° C.

También está disponible una opción de la unidad de calefacción de 3,4 kW, que es útil para el secado de productos delicados, donde no son necesarias

altas temperaturas (por ejemplo, para las plantas medicinales).

El sistema de calefacción eléctrico puede ser completado o sustituido por calentamiento de agua para explotar fuentes de energía alternativas.

Master Plus tiene una estructura modular y ampliable, incluso en el futuro, con un segundo módulo de secado para una mayor productividad.



Números aparte: la verdadera productividad

Master se utiliza para cientos de productos diferentes y de muchas maneras diferentes. Esto hace que sea imposible hacer tablas precisas de la productividad y los costes absolutos. Nuestras pruebas y la experiencia adquirida por los clientes indican un consumo medio de potencia de aproximadamente 1 kW/h por litro de agua evaporada, que se traduce en un coste energético de 0,10/0,15 € por kilogramo de producto transformado. La alta calidad y los productos de alto valor añadido elaborados por secado permiten absorber fácilmente los costos mínimos de producción, especialmente para las empresas que se dedican a las ventas directas de sus productos.

Deshidratadores profesionales B.Master

HBMP72 - Técnica y especificaciones operacionales



	MASTER PLUS
Número de estantes	72
dimensiones de estantes	70 x 50 cm
Altura de estantes	15 mm
Distancia entre estantes	42 mm
Superficie util	25 m ²
Dimensiones externas (An)	192 x 175 x 82 cm
Peso en vacío	270 kg
Dimensiones (An)	205 x 195 x 95 cm
Peso bruto	380 kg
Potencias de calor disponibles	- 3,4 kW 220 V 50/60 Hz monofásica - 5,1 kW 400 V 50/60 Hz trifásica (MOD. STANDARD) - 7,5 kW 400 V 50/60 Hz trifásica
diámetro ventiladores eléctricos	- calefacción con intercambiadores de calor de agua Ø 450 mm
Potencia ventiladores	80 W
Regulación de temperatura	electrónica con pantalla LED
Ajuste de eliminación de aire húmedo	- manual a través de trampilla con aletas - canalizado a través de extractor automático (opcional)

Alimentación y diferentes frecuencias especiales para mercados extranjeros están disponibles bajo petición.

PRODUCTO	Carga máxima	Producción media diaria
Tomates (tipo San Marzano)	300 Kg	120 Kg
Manzanas (rebanadas de 5/7 mm)	110 Kg	110 Kg
Champiñones (rodajas de unos 5 mm)	85 Kg	100 Kg
Hierbas medicinales	35-45 Kg	40 Kg

Con una carga máxima se refiere a la cantidad de producto fresco a plena carga en el caso más optimizado. La producción media diaria es indicativa y se refiere a la cantidad de producto fresco.

¡En primer lugar la higiene!

Los deshidratadores Master son completamente desmontables y los estantes son extraíbles con el fin de facilitar la limpieza interna al final del ciclo de secado. Será suficiente pasar un paño húmedo o, si es necesario, un detergente para el acero inoxidable y el secador quedara como nuevo. Para una limpieza más profunda, puede quitar fácilmente las dos estructuras laterales para llegar a los lugares más inaccesibles y retirar cualquier producto restante.

Los estantes se pueden lavar a mano o en lavavajillas industriales. Se pueden mantener en remojo durante un tiempo, en agua limpia, para facilitar la eliminación del residuo más difícil.



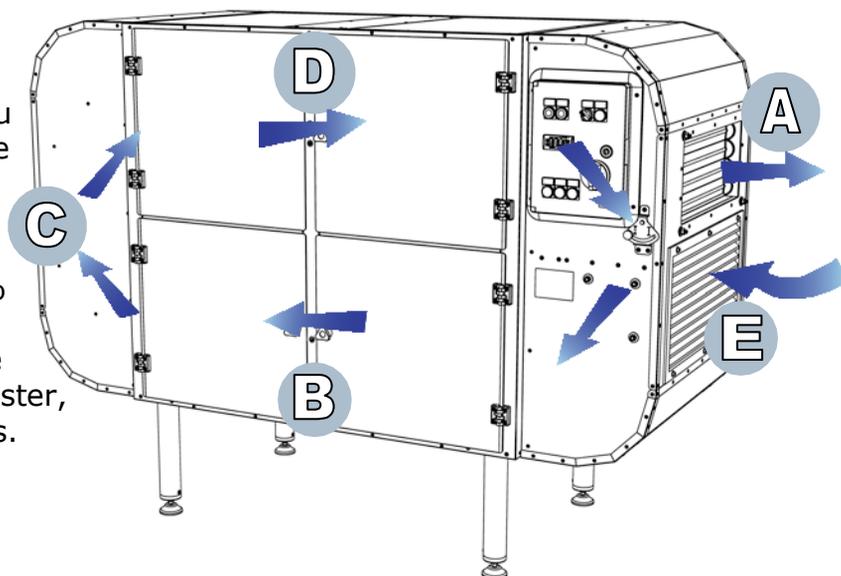


Deshidratadores profesionales B.Master

El flujo de aire y la eliminación de humedad

El flujo de aire en los sistemas de recirculación con Master y Master Plus

Los deshidratadores de la serie Master están diseñados para optimizar la eficiencia debido a su estructura que permite que el aire circule dentro de la cámara de secado y sea extraída solo cuando alcanza valores altos humedad. Esto permite un verdadero ahorro de tiempo y dinero. El diagrama muestra cómo el aire circula a través de un secador Master, según la trayectoria de las flechas.



El amortiguador A se puede ajustar manualmente en la posición de abierta, cerrada o parcialmente abierta para permitir que una variable de eliminación de aire dependiendo de las condiciones (ver imágenes abajo). Cuando la puerta A se cierra, el aire dentro de la secadora recircula completamente y cuando está abierta, permite que el aire húmedo se escape. Simultáneamente a través de la rejilla E se alimenta de aire exterior. Las resistencias de calentamiento colocadas en este punto permiten que sea adecuado para el secado. El aire pasará a través de los estantes asientos en la mitad inferior de la secadora (B), siendo posteriormente transportado hacia los superiores (D) a través de la curva de retorno (C).



Posición abierto: extracción del aire húmedo



Posición cerrado: recirculación interna de aire

El módulo automático de ventilación (opcional, ver la página siguiente) está instalado en línea con la compuerta A, permitiendo de una manera automatizada detectar la cantidad de humedad y el aire para regular la eliminación de acuerdo con los valores deseados de temperatura y humedad en el interior de la cámara de secado.

Deshidratadores profesionales B.Master

Accesorios



MODULO DE VENTILACION AUTOMATICA

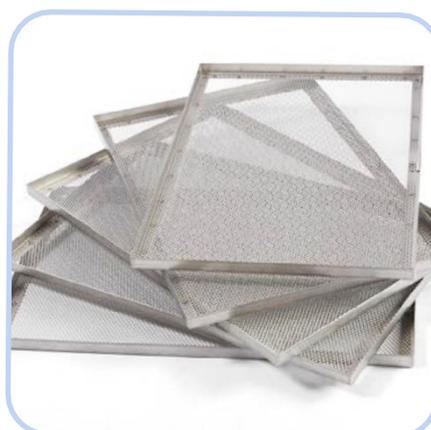
El módulo de ventilación automática es un sistema opcional que permite el control electrónico de la eliminación de aire saturado de humedad, gracias a la detección automática de su temperatura y humedad. El aire de salida puede entonces ser fácilmente canalizado hacia el exterior.

Este sistema permitirá obtener una circulación interna de aire aún más optimizado y eficiente y un control de la humedad perfecto, con el consiguiente secado de los productos más eficiente y económico.

HOJAS DE SISTEMA ANTIADHERENTE DRYSILK y DRYSILK NET

Las hojas antiadherentes DrySilk son perfectas para secar alimentos acuosos, puré, hojas y flores que caerían por los agujeros, pero también por los productos que tiendan a pegarse a la red de las cestas, como en el caso de fruta muy azucarada.

Hecho de material antiadherente para los alimentos son reutilizables y tienen exactamente el tamaño de los estantes de las deshidratadores Master. Se pueden limpiar con un paño húmedo y se pueden reutilizar miles de veces. Para necesidades especiales también está disponible el sistema antiadherente DrySilk Net con redes de material plástico para alimentos.



Estantes para MASTER línea de secado

Los estantes de los deshidratadores de la serie Profesional son Master están fabricados completamente de acero inoxidable 304, adecuado para el contacto con alimentos.

La red que constituye la parte inferior tiene una malla con agujeros de aproximadamente 6x6 mm y es adecuado para el procesamiento de la mayor parte de los productos.

Si fuera necesario para secar los productos de un tamaño más pequeño que los agujeros, que pueden caer a través de la red, es posible equipar su Master de una versión de estantes con agujeros de aproximadamente 2x2 mm.



Diseño modular

Soluciones de secado personalizadas



Elija:

El sistema profesional Master le permite configurar el deshidratador para satisfacer las más diversas necesidades de producción.

Elija el tamaño: Master es modular y se puede fabricar en 4 y 8 puertas, dependiendo de sus necesidades.

Elija la potencia: Entre 1,7 Kw hasta 7,5 kW en relación con los productos y las posibilidades de potencia de su laboratorio.

Elija la ventilación: Potencia y alimentación dimensionadas según sus requerimientos técnicos.

Modificar:

Con Master siempre se puede modificar su deshidratadora, incluso en una segunda etapa después del montaje inicial, para absorber un posible aumento en sus requisitos de producción y procesamiento. La instalación puede funcionar de forma autónoma, directamente en su ubicación, sin perder ni un día de trabajo en el secado de los productos. El aumento del espacio disponible se realiza simplemente mediante la adición de un módulo para la máquina. También es posible instalar el módulo de ventilación automática o reemplazar el bloque de calentamiento para aumentar la potencia térmica disponible y reducir los tiempos de secado o mantener temperaturas más altas en la fase inicial del proceso. Con Master se puede decidir cambiar en cualquier momento.

Personalizar:

Además de la serie de deshidratadores estándar también somos capaces de estudiar, diseñar y fabricar soluciones a medida, en función de las necesidades particulares de cada cliente. Es posible diseñar máquinas con mayor capacidad de secado o equiparlos con generadores de calor alimentados con diferentes fuentes de energía.



Diseño a la medida

Muchos años de experiencia en la fabricación de deshidratadores están a su disposición para ayudarle a encontrar la solución más adecuada a sus necesidades.

Nuestros técnicos están siempre disponibles para ofrecerle las explicaciones necesarias orientadas a apoyar a su empresa en el diseño y ayudarle a seleccionar la solución más adecuada y funcional para sus necesidades específicas.

Deshidratadores

Nuestra empresa, nuestra historia



Tenemos raíces en común

El secador nace de la pasión de los que viven cada día la naturaleza, del campo el respeto, el ingenio y la dedicación.

La familia de deshidratadores nació en el campo de Véneto, Italia. De aquí surgen las ideas de las han germinado nuestros deshidratadores, dirigidos a los agricultores que hacen la historia y la cultura. Nuestros clientes valoran muy positivamente la alta calidad Made in Italy, los valores y las tradiciones, la atención y el respeto por el medio ambiente, las personas y los frutos del trabajo duro.

Siempre tenemos presentes los valores de los que hoy en día se habla mucho: ahorro de energía, la sostenibilidad del medio ambiente, calidad de los alimentos y el respeto de su ciclo de producción.

A partir de aquí empezamos cada día para diseñar sistemas de secado fiables y de larga duración, que pueden garantizar a aquellos que los utilicen la más alta calidad del producto seco.



La evolución natural

Desde los primeros prototipos hasta la fecha: treinta años de desarrollo.

El primer secador nació hace casi tres décadas desde el ingenio y la creatividad de los que vivían a diario la naturaleza, el campo, el jardín y el huerto. Una pasión personal se convirtió en una idea de negocio, la retroalimentación inmediata y el crecimiento continuo. Y es con esa idea en mente que hoy nace cada una de nuestras secadoras. El camino trazado pacientemente en los últimos años nos ha permitido convertirnos en una

referencia en el sector.

Años de investigación y desarrollo se reflejan en una gama de deshidratadores que incorporan todo nuestro conocimiento en una constante evolución.

Siempre con el foco en la evolución del producto, permaneciendo fiel a los valores con los que comenzamos.



MADE IN ITALY

Materias primas, componentes y socios: todos cerca de nosotros.

Control de calidad y garantía.

Todos nuestros deshidratadores nacen en nuestra planta en Camisano Vicentino. y cada componente es de producción Europea y de proveedores de nuestra absoluta confianza.

Decidimos trabajar exclusivamente de esta forma porque creemos en la colaboración y la alta calidad, lo que se refleja en cada secadora que sale de nuestra producción.



www.horequip.es

