

OJALVO S.A.

Urquiza 3640 - (S3000EUP) / Tel: 54 (0342) 4530730 / 453218

web: www.ojalvosa.com.ar / Santa Fe - Argentina



ESTUFA DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DALVO Instrumentos®

MODELO DA575 – 7 y 10 Estantes – Tamaño MEDIANO CHICOGRADE

Aplicaciones

Deshidratación de todo tipo de alimentos, frutas, frutos secos, verduras, cárnicos, pastas, panificaciones, hierbas, especias, lácteos, quesos,

Que es la deshidratación y como se logra.

Es un proceso de conservación que consiste en eliminar el agua libre en los alimentos evitando así la proliferación de micro organismos, permitiendo la preservación de los alimentos por largos periodos de tiempo y se logra con la aplicación de calor, en este caso utilizando el calor del sol para la reducción de su contenido de humedad a un nivel que permita su conservación segura.

Ventajas y características

Permite conservar por mucho tiempo: Mientras los alimentos estén totalmente deshidratados se conservan perfectamente durante meses en envases cerrados.

- Mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos.
- Reduce el espacio de almacenamiento, manipulación y transporte.
- Se aprovecha la energía solar.
- Dar valor agregado a nuestros productos resaltando sus ventajas y características.

Característica Industrial del producto.

Todos nuestros equipos, en todos sus tamaños y modelos, cuentan con componentes resistentes y robustos que permiten su uso continuo de los mismos; sin que esto afecte el funcionamiento de dichos equipos.

Sistema de Circulación de aire forzado.

Esquema del sistema de la circulación forzada de aire que se proyecta homogéneamente desde la cámara de precalentamiento, donde están situados los elementos calefactores, al recinto interior de la cubeta útil. Cámara independiente para los elementos de regulación y control. El aire es distribuido en forma balanceada y homogénea por turbinas tipo SIROCCO, viene provisto de un motor potente (0.1 CV) y resistente al calor.

Cuenta con sistema que permite controlar la velocidad de circulación y extracción del aire, desde 0% a 100%.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN TAMAÑO

Cuenta con sistema que permite controlar la velocidad de circulación y extracción del aire, desde 0% a 100%.

- **Medidas Internas:** 50 x 70 x 50 cm – Alto x Ancho x Profundidad
- **Medidas Externas:** 80 x 105 x 62 cm – Alto x Ancho x Profundidad
- **Capacidad:** 175 Lts.
- **Estantes:** 7/10.
- **Peso:** 85 Kg
- **Potencia:** 1600 W

Gabinete Externo:

Chapa Hierro Doble Decapado de importante espesor (muy sólido) con tratamiento anticorrosivo y antioxidante, esmaltado con pintura poliéster en polvo con resina antibacterial (Norma ISO 14001 de gestión ambiental).

Gabinetes dotados con cámara independiente, dimensionada para facilitar el montaje de todo tipo de instrumentos para la regulación y control.

Admisión de aire exterior regulable a través de trampilla de ventilación con conducto de salida.

Cámara Interna:

Chapa acero inoxidable 18/8 – AISI 430 de importante espesor (muy sólido).

Único, sistema de doble pared interior permite homogeneizar y estabilizar más rápidamente la cámara de trabajo por el precalentamiento del aire.

Cámara de precalentamiento en acero inoxidable AISI 430

Elementos calefactores blindados en acero inoxidable, distribuidos homogéneamente y montados al aire

Excelente **sistema de aislamiento** que permite lograr una óptima relación entre capacidad calorífica y consumo, limitando como ninguna otra la temperatura externa del equipo.

Sistema conformado por:

- Lana mineral de alta densidad
- Cámara de aire
- Burlete siliconado con dispositivo flexible que aporta elasticidad en el ajuste de la contrapuerta.
- Puerta con traba permite el cierre hermético.

El **Sistema eléctrico** cumple con los estándares exigidos por las normas IEC 60335 e IRAM 2092

Elementos calefactores blindados en Acero Inoxidable montados al aire en cámara independiente que permiten obtener una distribución uniforme de la temperatura y una rápida estabilización.

Viene provista con estantes especiales con cuerpos de poliéster, fácilmente lavables para ser limpiados y secados entre trabajo y trabajo

Características Técnicas:

- Rangos de temperaturas desde ambiente hasta 120°C.
- Termorregulador electrónico digital.
- Precisión: +/- 0.5 ° C· en el sensor. Estimada 1.5 del valor final de Tº.
- Capacidad para 10 estantes, opciones con 7 y 10 estantes.
- Puerta Simple Ciega (cierre con traba y burlete siliconado en el contramarco).
- Termómetro y timer de hasta 7 días, incorporado al termorregulador
- Extractor de Humedad.
- Interruptor de corte de funcionamiento.
- Indicador lumínico de funcionamiento.



Information técnica de todos los modelos

MODELO	MEDIDAS y CAPACIDADES				CONSUMOS		
	Superficie de Deshidratación [m2]	Volumen [Litros]	Medida Estante (anchoxprof.)	Cantidad de Estantes	Potencia [W]	Consumos [KW/H]	Ficha Tomacorriente
DA343 (4) - Chico	0,48	36	40x30 cm	4	900	0,3	Normal 10A
DA343 (6) - Chico	0,72	36	40x30 cm	6	900	0,3	Normal 10A
DA464 (6) -Mediano chico	1,44	96	60x40 cm	6	1300	0,4	Normal 10A
DA464 (8) - Mediano chico	1,92	96	60x40 cm	8	1300	0,4	Normal 10A
DA575 (7) - Mediano grande	2,45	175	70x50 cm	7	1600	0,5	Normal 10A
DA575 (10) - Mediano grande	3,5	175	70x50 cm	10	1600	0,5	Normal 10A
DA797 (10) - Grande	6,3	441	90x70 cm	10	2200	0,7	20 A (Aire Ac.)
DA797 (14) - Grande	8,82	441	90x70 cm	14	2200	0,7	20 A (Aire Ac.)