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 DA464 – 10 Estantes – Tamaño MEDIANO CHICO

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 microorganismos, permitiendo la preservación de los alimentos por largos periodos de tiempo y se logra con la aplicación de calor.

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.
- 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 Impulsión de aire forzado.

Sistema de circulación de aireación forzada simple y efectivo que fluye en forma lineal a través del equipo tomando el aire por succión e impulsándolo con hélice de 40cm hacia las resistencias blindadas para luego ingresar a la cámara a temperaturas acordes al proceso de deshidratación (programadas según las necesidades). Todos los elementos tanto mecánicos como eléctricos están adecuados para el uso a las temperaturas previstas en este equipo además de contar con sistema que permite controlar la velocidad de circulación y extracción del aire, desde 50% a 100%.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SEGÚN TAMAÑO

- **Medidas Internas:** 40 x 60 x 40 cm – Alto x Ancho x Profundidad

- **Medidas Externas:** 70 x 100 x 50 cm – Alto x Ancho x Profundidad
- **Capacidad:** 2.42 m2
- **Estantes:** 10 de 60x40 cm.
- **Peso**: 67 Kg
- **Potencia:** 1300 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 100°C.
- Termorregulador electrónico digital.
- Precisión: +/- 0.5 ° C· en el sensor. Estimada 1.5 del valor final de Tº.
- Capacidad para 10 estantes.
- Puerta Simple Ciega (cierre con traba y burlete siliconado en el contramarco).
- Termómetro y timer incorporado al termorregulador
- Extractor de Humedad.
- Interruptor de corte de funcionamiento.
- Indicador lumínico de funcionamiento.

OJALVO S.A.
Urquiza 3640 - (S3000EUP) / Tel: 54 (0342) 4530730 / 453218
web: www.ojalvosa.com.ar / Santa Fe - Argentina

DALVO
INSTRUMENTOS
OJALVO S.A.

OJALVO S.A.
Urquiza 3640 - (S3000EUP) / Tel: 54 (0342) 4530730 / 453218
web: www.ojalvosa.com.ar / Santa Fe - Argentina

DALVO INSTRUMENTOS OJALVO S.A.

Información técnica de todos los modelos

	MEDIDAS y CAPACIDADES				
MODELO	DA343 - Chico	DA464 - Mediano chico	DA575 - Mediano grande	DA797 - Grande	DA997 -Extra Grande
Superficie de Deshidratacio	0,96	2,4	5,9	8,82	12,74
Volumen [Litros]	48	120	318	441	612,5
Medidas Internas (alto x an	40 x 40 x 30 cm	50 x 60 x 40 cm	65 x 70 x 70 cm	90 x 70 x 70 cm	125 x 70 x 70 cm
Medidas Externas (alto x ar	56 x 82 x 40 cm	66 x 100 x 50 cm	82 x 112 x 82 cm	125 x 112 x 82 cm	153 x 112 x 82 cm
Medidas embalaje (alto x a	60 x 86 x 44 cm	70 x 104 x 54 cm	86 x 116 x 86 cm	129 x116 x 90 cm	170 x 116 x 74 cm
Peso	48Kg	67Kg	85Kg	125Kg	135Kg
Medida Estante (ancho x p	40x30 cm	60x40 cm	70x70 cm	70x70 cm	70x70 cm
Cantidad de Estantes	8	10	12	18	26

CONSUMOS			
MODELO	Potencia [W]	Consumos [KW/H]	Ficha Tomacorrientes
DA343 (6) - Chico	900	0,3	Normal 10A
DA464 (8) - Mediano chico	1300	0,4	Normal 10A
DA575 (10) - Mediano grande	1600	0,5	Normal 10A
DA797 (18) - Grande	3400	2,38	20 A (Aire Ac.)
DA997 (26) -Extra Grande	3800	2,85	32 A (Aire Ac.)