

VIMAR

harvest solutions



MEGA NUTS

SECADOR DE FRUTOS SECOS

www.vimarequipos.com

CE



Los secadores MEGA permiten el secado de los frutos con cáscara (almendras, nueces, pistachos, avellanas, castañas, macadamia, café) con una solución sencilla que reduce los costes y el tiempo de secado aproximadamente a la mitad.

Sinfín mezclador del producto



Opción de carga, descarga y mezclado del fruto



Tanque de combustible



Potente generador de calor

CARACTERÍSTICAS:

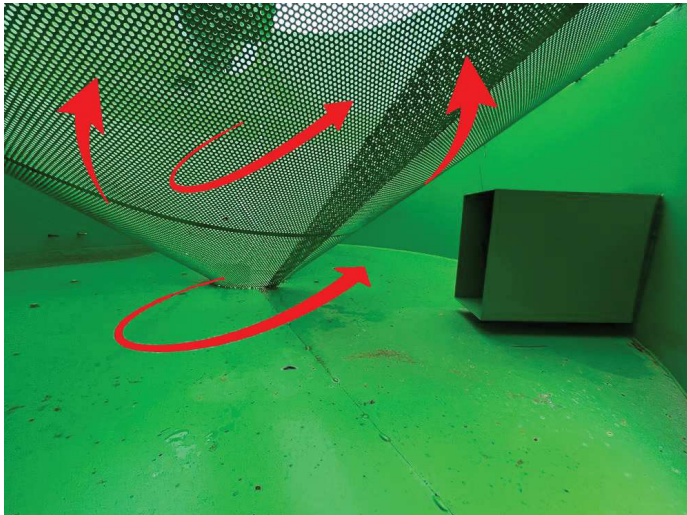
	Mega 10	Mega 15	Mega 30	Mega 50	Mega 80
ALTURA	300 cm	300 cm	330 cm	400 cm	580 cm
ANCHO	200 cm	200 cm	240 cm	240 cm	240 cm
CAPACIDAD	2 m ³	3 m ³	6 m ³	10 m ³	16 m ³
POTENCIA	3 kw	3 kw	6 kw	7 kw	
CAUDAL DE AIRE	20 m ³	20 m ³	23 m ³	26 m ³	30 m ³
HUMEDAD ELIMINADA	1-2 %/h	1-2 %/h	1-2 %/h	1-2 %/h	1-2 %/h
VOLTAJE	220/380 v	220/380 v	380 v	380 v	
MOTOR	2/4 L/H	2/4 L/H	2/4 L/H	4/5 L/H	5/7 L/H
PERSONAS QUE OPERAN	1	1	1	1	
CALDERA DE GASOIL	48.000 kcal	48.000 kcal	70.000 kcal	70.000 kcal	
GASOIL		80 l	80 l	100 l	
PESO	480 kg	800 kg	1000 kg	1200 kg	

	Mega 10	Mega 15	Mega 30	Mega 50	Mega 80
CAPACIDAD m³	2	3	6	10	16
Avellana: 0.75 t / m³	1,00	1,50	3,00	5,00	8,00
Almendra: 0.50 t / m³	1,50	2,25	4,50	7,50	12
Castaña: 0.80 t / m³	1,60	2,40	4,80	8,00	64
Nueces: 0.60 t / m³	1,20	1,80	3,60	6,00	6,00
Pistacho: 0.55 t / m³	1,10	1,65	3,30	5,50	5,50
Piñones: 0.50 t / m³	1,00	1,50	3,00	5,00	5,00



Equipado con una cinta de carga/descarga debajo del mismo secador que permite cargar el producto dentro del tanque y descargarlo en un contenedor externo (remolque u otros) sin la ayuda de otra maquinaria y sin el uso de mano de obra. Así podemos descargar el fruto de manera muy cómoda. A diferencia de otras marcas y modelos que lo hacen a través de una puerta manual, siendo un trabajo más costoso en todos los sentidos.

Además se apoya sobre un bastidor principal dotado de 4 ruedas para moverse en el patio, que le permiten tener altura limitada de toda la estructura igual a 3m, 3,30m y 4 m, según el modelo.



Lo destacable de este secador es el aporte del aire caliente mediante efecto Venturi que introduce el aire directo a la cámara y lo reparte por todo el tanque. De esta manera seca todo el producto homogéneamente. Esta es la gran diferencia con otros del mercado en los que el aporte de aire es directo al cono y corren el riesgo de quemar el fruto.

La parte inferior del tanque de secado (que contiene el aire caliente) es un tercio del volumen del propio tanque. Esto permite secar más rápido con un consumo menor y obtener el producto final perfecto.



Cuenta con un termostato para regular la temperatura del aire y del producto dentro del tanque. Se ajusta según la temperatura que detecte y los grados que se haya indicado que mantenga. Además dispone de un termómetro al lado para verificar que el termostato no esté defectuoso.