
VIMAR

EQUIPOS



MEGA NUTS

SECADOR DE FRUTOS SECOS



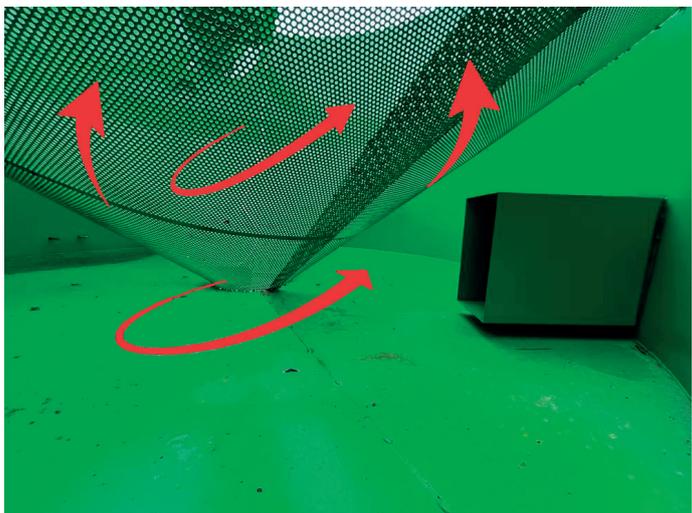
Equipado de serie con una cinta de descarga en la parte inferior del secador, se realiza la descarga suave y rápida sin maltratar el producto, sin saltos de almendra ni atranques. Así podemos descargar el fruto de manera muy cómoda. A diferencia de otras marcas y modelos que lo hacen a través de una compuerta manual, siendo un trabajo más costosos 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 tienen 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, sin quemaduras.

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 dos termómetros al lado para verificar la temperatura en la parte superior e inferior.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MEGA 10	MEGA 15	MEGA 30	MEGA 50	MEGA 80
ALTURA	3000 mm	3000 mm	3300 mm	4000 mm	5800 mm
ANCHO	2000 mm	2000 mm	2400 mm	2400 mm	2400 mm
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 AIRE	20 m ³	20 m ³	23 m ³	26 m ³	30 m ³
HUMEDAD ELI-MINADA	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
OPERARIOS	1	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 m ³	2	3	6	10	16
Avellana: 0.75 t / m ³	1,00	1,50	3,00	5,00	8,00
Almendra: 0.50 t / m ³	1,50	2,25	4,50	7,50	12
Castaña: 0.80 t / m ³	1,60	2,40	4,80	8,00	64
Nueces: 0.60 t / m ³	1,20	1,80	3,60	6,00	6,00
Pistacho: 0.55 t / m ³	1,10	1,65	3,30	5,50	5,50
Piñones: 0.50 t / m ³	1,00	1,50	3,00	5,00	5,00



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