Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESHIDRATADOR VOMM ES450 INOX



ID	**0000000198243**
CATEGORIA	I
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
FLUIDO	1
MARCA	VOMM
PRESION DE DISEÑO	3 BAR
PRESION DE PRUEBA	4.5 BAR
TEMPERATURA MAX	250ºC
TEMPERATURA MIN	20ºC
TIPO	ES450

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESHIDRATADOR VOMM ES450 INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M	PESO : 10000 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Servicio de fluidos: Aceite térmico
Capacidad del depósito: 615 L
Capacidad de la camisa: 240 L

Este tipo de máquinas es apta para su uso con productos liquidos/concentrados y convertirlos en polvo.
Productos: chocolate, tomate, etc.
En la camisa se le puede meter vapor o aceite térmico. Para la aplicación de tomate concentrado recomiendan aceite térmico porque permite trabajar a temperaturas más altas. El vapor sólo llega a 190ºC.
Este tipo de máquinas tiene dos aplicaciones: 1 concentrar y 2 secar.
Para concentrar, se le quita menos de un 30% de humedad al producto. Así se pueden procesar 500 litros por hora de tomate.
Para secar (lo que necesitaríamos para la aplicación del tomate en polvo), se le quita entre un 30 y un 90% de humedad. Con ello, se pueden procesar 200 litros por hora de tomate.

La producción podrá variar dependiendo del producto.

DESHIDRATADOR VOMM ES450 INOX





