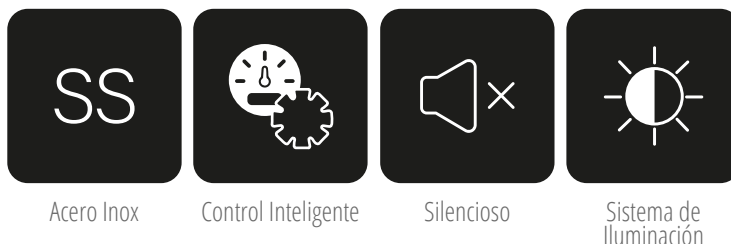


Deshidratador de Alimentos Brunetti

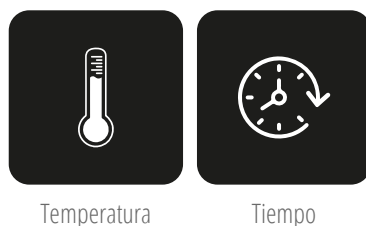
DA48B



- Construído en acero inoxidable
- Excelente eficiencia de secado
- Doble compartimiento
- Carcasa externa de doble capa
- Iluminación LED
- Control digital



Ajustables:



Características

Construcción: El equipo está construido con bandejas alimentarias en acero inoxidable SUS304 y estructura en acero inoxidable SUS201, lo que asegura una excelente resistencia mecánica, durabilidad a largo plazo y condiciones higiénicas óptimas para el procesamiento de alimentos.

Diseño funcional y seguro: Incorpora una estructura de acero inoxidable de doble capa, que mejora el aislamiento térmico y evita la pérdida de calor. La puerta de vidrio templado facilita el control visual del proceso, mientras que la manija y ventiladores de aluminio garantizan una manipulación segura y una ventilación óptima.

Características

DA48B



Iluminación interior LED: El equipo cuenta con luz interna que permite visualizar el estado de los alimentos durante todo el proceso de secado, sin necesidad de abrir la puerta y alterar la temperatura.

Dos compartimentos de secado independientes: Gracias a sus dos cámaras separadas, es posible establecer temperaturas y tiempos distintos para cada compartimento, optimizando el proceso según el tipo de alimento.

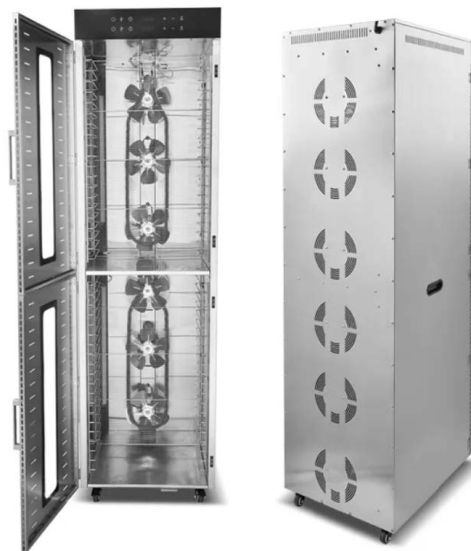
Rango de tiempo programable: El equipo permite configurar tiempos de funcionamiento desde 30 minutos hasta 24 horas, lo que brinda una amplia versatilidad para diferentes tipos de alimentos.

Características

DA48B



Estabilidad térmica superior: El equipo cuenta con un sistema de calentamiento y distribución permitiendo una temperatura uniforme y estable, lo que indica una menor fluctuación durante el proceso. Esto es fundamental para lograr un secado más parejo y eficiente, conservando mejor la textura, el sabor y los nutrientes de los alimentos.



Características

DA48B

Aislamiento térmico superior: La carcasa de acero inoxidable de doble capa mejora la eficiencia térmica del equipo, previene pérdidas de calor y asegura un mejor aislamiento frente a la temperatura externa.

Fácil de trasladar: Posee manijas laterales y cuatro ruedas (dos con freno), lo que facilita su movilidad y estabilidad.

Bajo nivel sonoro: Opera con un nivel de ruido ≤ 48 dB, lo que asegura un funcionamiento silencioso.



Usos y aplicaciones:

El Deshidratador de Alimentos DA48B está diseñado para aplicaciones comerciales, ideal para empresas del rubro alimenticio que requieran procesos de secado eficientes, uniformes y seguros. Gracias a su gran capacidad y sus dos compartimentos independientes, permite deshidratar diferentes productos de forma simultánea, adaptando tiempos y temperaturas de manera personalizada.

Aplicaciones más comunes:

- Frutas y verduras: manzana, banana, mango, tomate, pimientos, entre otros.
- Carnes y pescados: producción de carne seca (jerky), pescado deshidratado, charqui.
- Hongos comestibles: portobello, shiitake, champiñones.
- Hierbas y plantas aromáticas: romero, menta, albahaca, orégano, entre otros.
- Snacks saludables: chips de frutas, láminas de vegetales, barras de cereales deshidratadas.
- Productos gourmet o premium que requieren procesos cuidadosos de conservación sin aditivos.



Datos técnicos

DA48B

MODELO	DA48B
Cantidad de bandejas	48 Unidades
Dimensiones de bandejas	400 x 380 mm
Tamaño de malla	8 x 8 mm
Separación entre bandejas	30 mm
Tamaño de bandeja recolectora	300 x 400 mm
Cantidad de ventiladores	6
Potencia	4 kW
Voltaje	220-240V / 50Hz
Método de control	Digital
Detalle de materiales	SUS304 (bandejas alimentarias) SUS201 (estructura y cuerpo) Puerta de vidrio templado Manija y ventilador de aluminio
Sistema de movilidad	Ruedas incorporadas
Dimensiones del equipo	570 x 465 x 1616 mm
Dimensiones de embalaje	660 x 540 x 1800 mm
Peso del equipo	50 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*