

Deshidratación infrarroja multifrecuencia, con la máxima calidad y rendimiento para la producción de snacks "Jerky" de truchas marinadas



Laguna La Calera, Ocuvi - Cortesía Qorichallwa



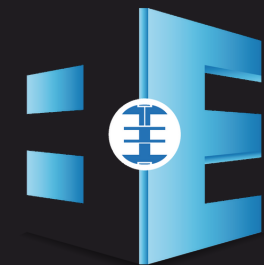
Jerky tipo acevichado - Cortesía Qorichallwa

CONTACTO

La Molina, Lima Perú , +51-927-005-538 (WhatsApp), gbioscientific@gmail.com, proyectos@gbioscientific.com
www.gbioscientific.com / Planta demostrativa - Ocuvi, Puno, Perú.



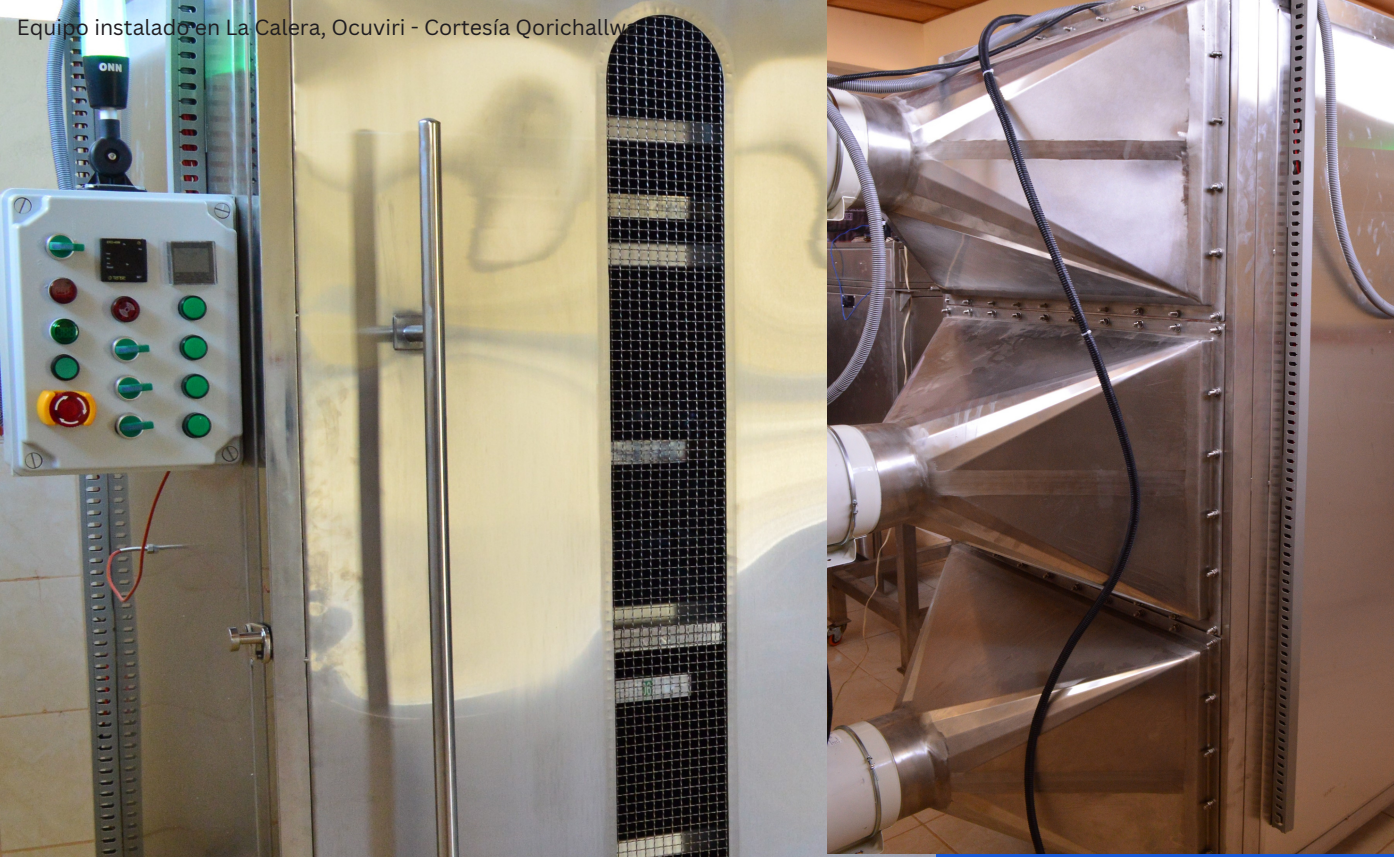
Equipo instalado en La Calera, Ocuvi - Cortesía Qorichallwa



Scientific Research & High Technology

INFRARROJO

Tecnología superior para la Bioindustria



EQUIPAMIENTO

Deshidratador de cárnicos (meat dryer)

Sistema modular vertical tipo horno con succión de vapor de posición posterior con tolvas de acero 304 y 316,

La emisión infrarrojo es full electrónica, único de multifrecuencia controlada por PLC y sistemas remoto, con monitoreo y data logger o grabación de los parámetros del proceso en la nube "cloud".

Full Electrónica IoT

Cuentan con un sistema de adquisición de datos y trazabilidad que envía información a la nube, disponible desde cualquier lugar, lo que permite monitorear cada proceso con el análisis de rendimiento y calidad en un dashboard.



RENDIMIENTO

Con capacidad de producción de media tonelada (0.5 Ton) de fresco en 10 horas y un rendimiento energético superior a cualquier método con un consumo trifásico de 80 amperes a 220 VAC , con un costo de *120 Soles aproximado por Tonelada procesada.

Adicionalmente la calidad nutricional y funcional es superior en cuanto a la disponibilidad de vitaminas y antioxidantes por efecto del infrarrojo en el nivel molecular (Zhongli Pan).

Las tecnologías poscosecha de infrarrojo rompen el paradigma de la cadena de frío del producto fresco y abre paso a los deshidratados de alto valor comercial y nutricional a menor costo

*Costo en hora punta trifásico industrial