
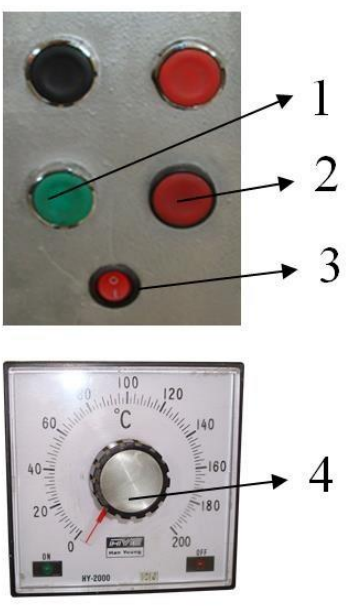
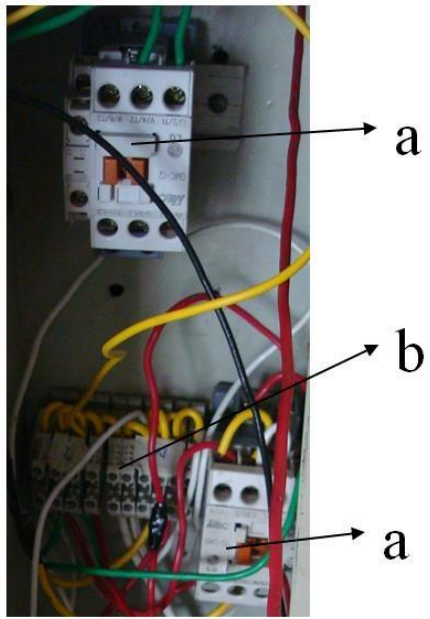




DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS			Código: FAME-IC-DH01
			Partes principales
#	Nombre	Características o Sub-elementos	Equipo
1	Termocupla	Se encarga de transformar la señal análoga de temperatura en una señal digital misma que pueda ser comprendida por el controlador	
2	Controlador de temperatura analógico HY2000	Dimensión: 96 X 96 X 104 Tipo de control: Control proporcional Entrada: K termopar Salida de control: Relé Tipo de entrada: K, J, Pt100Ω Alcance (°C): 0~400 Voltaje de la energía: 110/220 Va.c (50/60 Hz) Consumo de energía: 2 VA Recibe la señal de la termocupla y lo compara con un valor preestablecido por el operario denominado "setpoint".	
3	Contactor	2 Contactores; Marca: LG GMC-12 Voltaje 110 / 220 V AC # Polos : 3 ; Frecuencia: 60Hz Amperios: 32A ; Potencia : AC 37.5 Kw Regula la temperatura conectando o desconectando las resistencias eléctricas del horno de secado de tal manera que se aumenta o disminuye ya la temperatura según se requiera	
4	Chimenea	Permite la salida de vapor de agua por la parte superior del deshidratador	
5	Botonera	Realizan la función de encendido o apagado del sistema	
6	Resistencias	Estas permitirán elevar la temperatura del producto	
7	Lámpara	Muestra de mejor manera el proceso Voltaje: 110v	
8	Rejillas sujetadoras	Permiten sostener las bandejas para el producto a procesar	



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS			Código: FAME-IC-DH01
			Partes principales
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Termocupla 2. Controlador de temperatura analógico 3. Contactor 4. Chimenea 5. Botonera 6. Resistencias 7. Lámpara 8. Rejillas sujetadoras
TABLERO DE CONTROL	SISTEMA ELÉCTRICO	TABLERO DE CONTROL	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Botón ON del controlador 2. Botón OFF del controlador 3. Botón de encendido de la lámpara 4. Perilla de control de temperatura 	
		SISTEMA ELÉCTRICO	
		<ol style="list-style-type: none"> a. Contactor Lg MEC b. Regleta de conexión 	



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS		Código: FAME-IC-CI01	Diagrama de proceso
Función	Proceso	Descripción	Control
Máquina mediante la aplicación del control se obtienen la deshidratación de productos debidamente tratados sin cambiar sus propiedades organolépticas.		Conectar deshidratador a la alimentación 110V para a sus respectivos tomacorrientes	Conectar los equipos a las fuentes necesarias según el voltaje indicado
		Encender el equipo mediante los pulsadores	Verificar que el controlador de temperatura estén conectados de forma correcta
		Analizar el sistema de control de temperatura ideal para el producto según sus propiedades	Verificar si la termocupla este otorgando la temperatura real.
		Cargar el equipo con el producto elegido (banano, uvilla etc)	Tener en cuenta que la termocupla se puede desconectar y no dar señales correctas al set point.
			Espere durante el tiempo determinado que se estableció en el set point
		Alcanzar la deshidratación completa	El tiempo de deshidratación depende del tipo de producto con el q se esté trabajando
		Controlar los rangos que se desee obtener en el set point.	Tomar las lecturas de la práctica para evaluar resultados
		Apagar los equipos y desconectar la alimentación del deshidratador	Dejar que la chimenea se encargue de extraer el vapor extraído del producto, dejar que el producto se enfríe automáticamente sin necesidad de abrir el equipo para no alterar sus propiedades.
<p>Seguridad</p> <p>Utilice el banco con mucha prudencia exclusivamente dentro delos parámetros para lo que fue diseñado</p> <p>Del mismo modo no hay que exceder el voltaje de red especificado en la unidad de alimentación de corriente (110 VCA), ni en los variadores internos de voltaje.</p> <p>No ponga en funcionamiento el banco sin estar seguro de haber entendido todos los detalles de uso del mismo.</p> <p>No moje las partes eléctricas y electrónicas ya que al mínimo contacto con el líquido habrá daños en los circuitos de control.</p>			