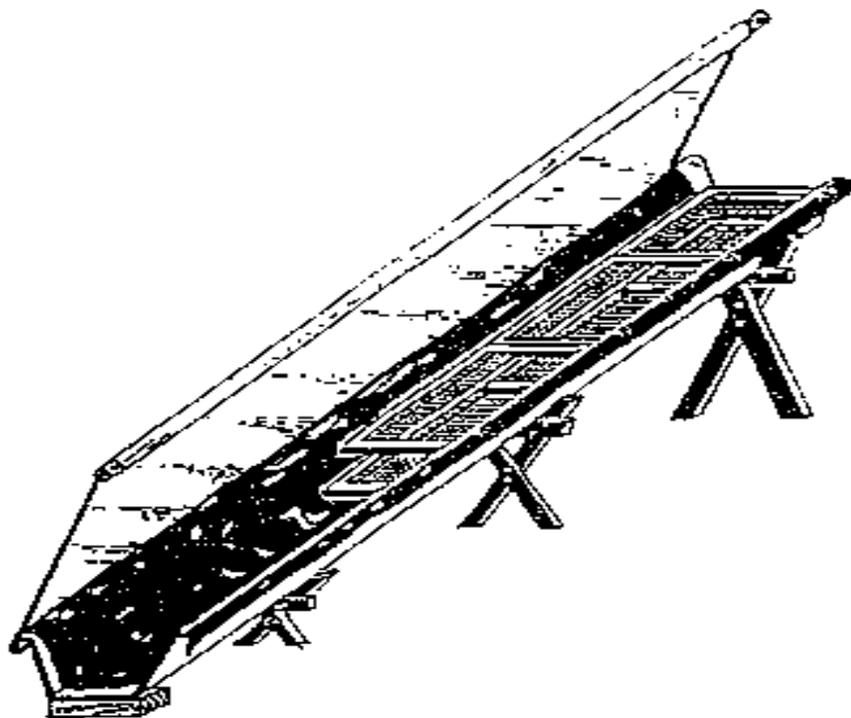


SECADOR SOLAR PARA FRUTAS Y LEGUMBRES

BRASIL

13.01.89



OBJETIVO

Secado de frutas y otros productos agropecuarios mediante el aprovechamiento de la energía solar.

PRINCIPIO

Una canaleta de 45 a 90 cmt. de ancho y 5.5 m de largo se pinta de negro y se cubre con plástico o vidrio. Se coloca en posición indicada hacia el sol de medio día. En los 2/3 superiores se colocan mallas que soportan los productos a secar.

CAPACIDAD

En época de buen sol y aire seco puede desecar hasta 35 kg de productos en láminas o trozos pequeños en 4 días. La capacidad se puede reducir mucho en épocas menos buenas.

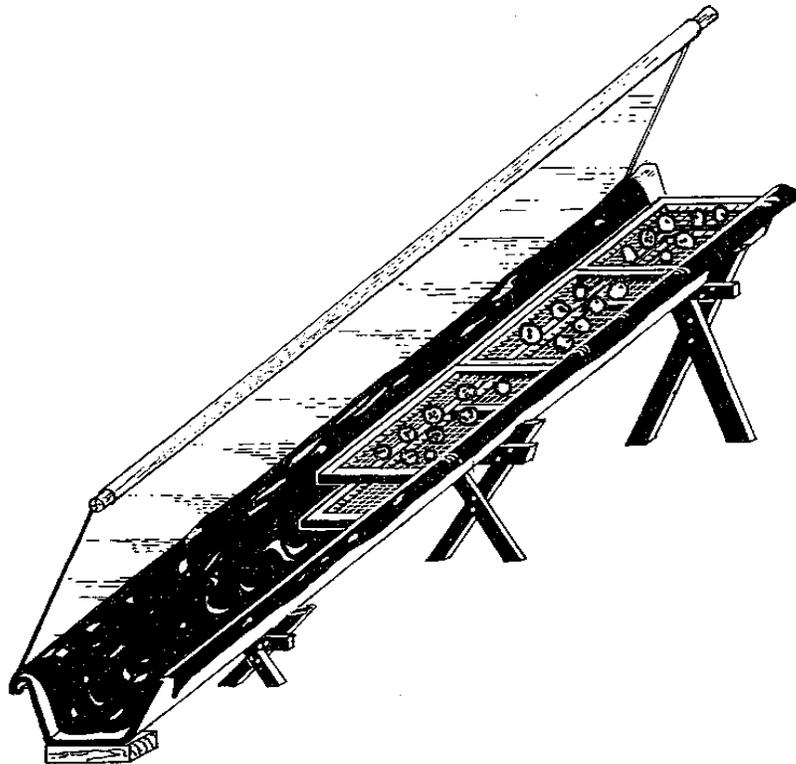
VENTAJAS

Se construye a partir de un elemento estándar fácil de reproducir y multiplicar, aunque claro está, puede ser fabricada también de tablas de madera.

Por ser un sistema totalmente abierto, autoregula continuamente, de tal manera que la temperatura, (que determina la calidad del producto) se mantiene bastante constante bajo muy diversos regímenes de radiación.

DESVENTAJAS

La canaleta tiene un valor inicial elevado, el secado aunque de muy buena calidad se realiza a baja temperatura, con lo que se reduce la eficiencia en tiempo húmedo.



CONTACTOS

BRASIL

EMBARTER Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural

Av. W/3- Q.515-BI."C"-Lote 03 Brasília, DF - Brasil