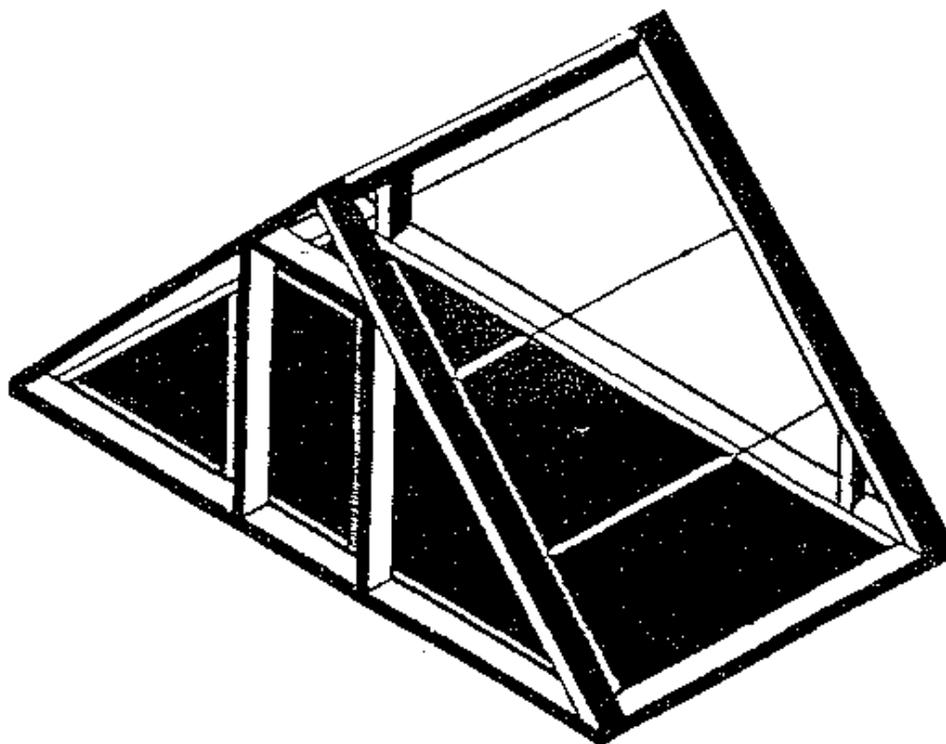


## SECADOR SOLAR DE PESCADO

**GUATEMALA**

26.01.88



### OBJETIVO

Secado solar de pescado luego de que éste ha sido: lavado, eviserado, fileteado, raleado, salado y curado. En especial en climas húmedos y de baja radiación.

### PRINCIPIO

Los rayos del sol inciden directamente sobre los filetes que cuelgan dentro del secador; sin embargo la mayor parte llega al piso de plástico negro, el cual absorbe la luz y calienta el aire. Por efecto de termosifón el aire caliente asciende y escapa por la ventana superior forzando así la entrada de aire renovado en la parte inferior.

### CAPACIDAD

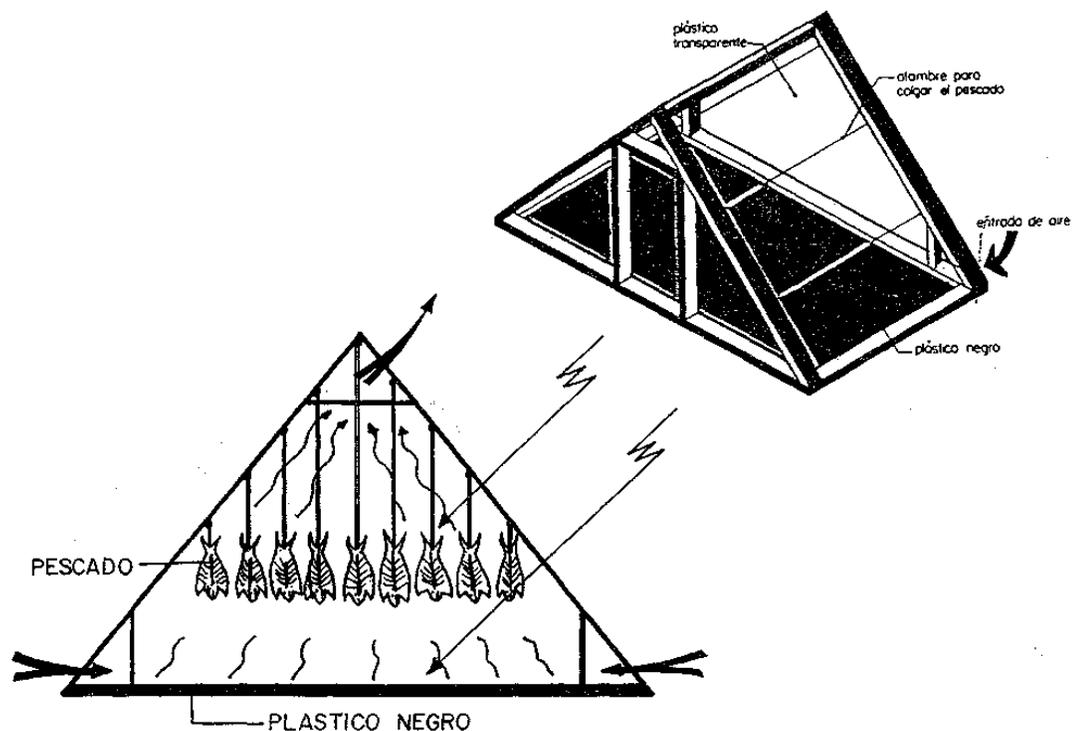
Maneja 25 a 50 kg de pescado fresco, los cuales puede evacuar en unos 2 días de buena radiación o en unos 4 días de radiación media.

## VENTAJAS

Es un secador que auto regula muy bien las variaciones de capacidad de carga y radiación, sus grandes dimensiones estimulan la convección y la transferencia de calor. Es probablemente el secador semi-industrial más barato que se puede construir (por unidad de producto secado). Se puede realizar un secado rápido, a mediana temperatura y con una mínima contaminación por parte de insectos, arena y bacterias. Está protegido de la lluvia y en especial no endurece el pescado.

## DESVENTAJAS

Debe ser anclado para que no se lo lleve el viento, requiere en lo posible una orientación en la que la puerta mire hacia el norte o el sur, el pescado fresco gotea sobre el piso y la sal lo blanquea, es fácilmente vandalizable o atacable por animales (buitres, gatos, perros, zorros, etc.).



## CONTACTOS

### GUATEMALA

**ICAITI Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial**

Ap. Postal # 1552, Guatemala. Av. La Reforma 4-47, zona 10 Guatemala - Guatemala

## ANOTACIONES

El valor unitario es de US\$ 25.00 para un secador con un piso de 6 m<sup>2</sup> y una altura de unos 2 metros aproximadamente.