



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS			Código: FAME-IC-DH01
			Partes principales
#	Nombre	Característica	Equipo
1	Termocupla tipo J	Se encarga de transformar la señal análoga de temperatura en una señal digital misma que pueda ser comprendida por el controlador	
2	Controlador TP7-MC10	diseñado para gestionar y regular sistemas de temperatura de manera eficiente. , ofrece múltiples opciones de control, como control PID, que optimiza la respuesta del sistema para mantener la temperatura en el nivel deseado con gran precisión.	
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 detala 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	Panel de control	Realizan la función de encendido o apagado del sistema	
6	Resistencia	Estas permitirán elevar la temperatura del producto	
7	Lámpara	Muestra de mejor manera el proceso Voltaje: 110v	
8	Bandejas	Permiten colocar los alimentos que se desean deshidratar.	



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS		Código: FAME-IC-DH01
		Partes principales
		1. Termocupla tipo J
		2. Controlador TP7-MC10
		3. Chimenea
		4. Botonera
		5. Resistencias
		6. Lámpara
		7. Bandejas
TABLERO DE CONTROL	SISTEMA ELÉCTRICO	TABLERO DE CONTROL
		1. Botón ON del controlador
		2. Botón de STOP
		3. Botón de STAR
		4. Botón de encendido de la lámpara
		5. Controlador TP7-MC10
SISTEMA ELÉCTRICO		
a. Contactor Lg MEC		
b. Regleta de conexión		



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS		Código:FAME-IC-CI01		
		diagrama de procesos		
Función	Proceso	Descripción	Control	
<p>Máquina mediante la aplicación del control se obtienen la deshidratación de productos debidamente tratados sin cambiar sus propiedades organolépticas.</p>		<p>Conectar deshidratador a la alimentación 110V para a sus respectivos tomacorrientes</p>	<p>Conectar los equipos a las fuentes necesarias según el voltaje indicado</p>	
<p>Seguridad Utilice el banco con mucha prudencia exclusivamente dentro de los parámetros para lo que fue diseñado</p>		<p>Encender el equipo mediante los pulsadores</p>	<p>Verificar que el controlador de temperatura estén conectados de forma correcta</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>Introducir temperatura</p>	<p>Analizar el sistema de control de temperatura ideal para el producto según sus propiedades</p>	<p>Verificar si la termocupla este otorgando la temperatura real.</p>
<p>No ponga en funcionamiento el banco sin estar seguro de haber entendido todos los detalles de uso del mismo.</p>		<p>Cargar el equipo con el producto deseado</p>	<p>Cargar el equipo con el producto elegido (banano, uvilla etc)</p>	<p>Tener en cuenta que la termocupla se puede desconectar y no dar señales correctas al set point.</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>		<p>Alcanzar nivel de deshidratación deseado</p>	<p>Descargar producto</p>	<p>Espere durante el tiempo determinado que se estableció en el set point</p>
<p>Es fundamental que la deshidratadora tenga una ventilación adecuada para expulsar el aire caliente y evitar acumulación de humedad o gases.</p>		<p>Descargar equipo y desconectar</p>	<p>FIN</p>	<p>Alcanzar la deshidratación completa</p>
<p>Añadir luces o alarmas que indiquen el estado de la deshidratadora (encendida/apagada, temperatura alcanzada, etc.) puede aumentar la seguridad.</p>		<p>Fin Operación manual Operación Control al 100%</p>	<p>Controlar los rangos que se desee obtener en el set point.</p>	<p>Tomar las lecturas de la práctica para evaluar resultados</p>
<p>La limpieza y revisión de partes críticas (como el ventilador, termostato y resistencias) ayuda a evitar acumulación de polvo o residuos que puedan causar fallos.</p>			<p>Apagar los equipos y desconectar la alimentación del deshidratador</p>	<p>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>