



## Equipos de Combustión

### PARA SECADO INDUSTRIAL

Llevar a cabo procesos de secado y deshidratado manteniendo el atractivo y calidad de los productos **es desafiante pero posible.**

Son múltiples las variables a evaluar en un proyecto de este tipo: desde el estado en que se encuentra el producto a secar, la forma de transmisión de calor, la temperatura y los volúmenes requeridos de aire caliente, como así también la productividad esperada, la eficiencia y ahorro energéticos, que conviene planificar desde un inicio.

¿Qué tipo de tecnología elegir para su proyecto? Descúbralo con EQA

[Entremos en contacto](#)



#### EQA TIENE EQUIPOS DE COMBUSTIÓN PARA:

- SECADO DE FRUTOS SECOS Y HORTALIZAS
- DESHIDRATADO DE VERDURAS
- SECADO Y ENCERADO DE FRUTAS.

#### EQA 181

Estos quemadores son del tipo de vena de aire. Se usan primordialmente en secadoras de cereales y hornos de secado en general (algodón, frutas, telas, etc). Se fabrican en capacidades de hasta 5.000.000 Kcal/h.

[Saber más](#)

#### EQA G81

Generador de Aire caliente para aplicación en conductos de distribución. Disponible para Gas Natural o Envasado. Se fabrican para caudales de aire desde 15 m<sup>3</sup>/h hasta 150 m<sup>3</sup>/h y temperaturas desde 60 °C hasta 200 °C.

[Saber más](#)

#### EQA G83

Generador de Aire caliente con solución "llave en mano" y práctico acceso a cada componente. Mayor eficiencia (hasta un 30% en sistemas de secado) y menor consumo por la posibilidad de recirculación hasta un 100%

[Saber más](#)

### Por qué elegimos

En EQA SAIC llevamos años investigando las necesidades de la industria alimenticia y aplicando y perfeccionando procesos térmicos.

>> Garantizamos la calidad de los equipamientos y la disponibilidad continua de los repuestos

>> Brindamos soluciones y asesoramiento a medida del proyecto

>> Garantizamos un servicio de postventa orientado a la satisfacción del usuario

>> Ofrecemos una extensa red de service oficiales

[Entremos en contacto](#)