

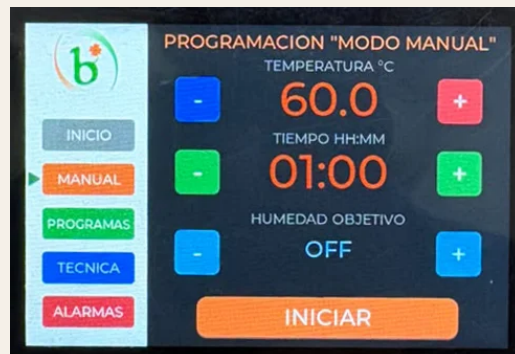
CONTROL ELECTRÓNICO PARA DESHIDRATADORES

Controlador Táctil Inteligente WIFI

El equipo sabe cuándo el producto está listo.

La mayoría de los deshidratadores trabajan por reloj: uno programa ocho horas y espera. Pero el tiempo real de secado cambia con la humedad del ambiente, con la carga de las bandejas y con el propio producto.

Este controlador **mide la humedad dentro de la cámara** y cierra el proceso cuando el producto llegó al punto que usted definió, no cuando se cumplió un tiempo estimado.



Lo que cambia en su día a día

Menos reprocesos, menos dependencia de la experiencia del operario y un costo por lote que ahora se puede medir.

Resultado repetible

Cargue una receta -temperatura, tiempo y humedad objetivo- y guárdela. El equipo repite las mismas condiciones lote tras lote, trabaje quien trabaje ese día.

Extracción automática

El extractor arranca solo cuando la humedad lo justifica. No ventila de más ni deja acumular vapor cuando el producto lo está largando.

Costo real por lote

Registra el consumo en kWh de cada proceso. Deja de estimar cuánta energía lleva cada producto y empiece a calcularlo.

Temperatura pareja

Dos sondas digitales, arriba y abajo, controlan sobre el promedio real de la cámara y no sobre un solo punto. Se termina el desnivel entre la bandeja superior y la inferior.

Procesos por etapas

Hasta tres etapas con temperatura y tiempo propios en una misma receta: arrancar fuerte para bajar la humedad libre y terminar suave para preservar color y aroma.

Enfriado al final

Terminado el secado, las turbinas siguen ventilando para bajar la temperatura del producto y de la cámara antes de abrir.

Protecciones que actúan solas

Un lote perdido cuesta más que el control. El equipo vigila y corta sin esperar a que alguien esté mirando.

Corte por sobretemperatura

Límite propio en el firmware, más un termostato mecánico independiente de 95 °C que actúa aunque falle la electrónica.

Calentamiento descontrolado

Detecta que la temperatura sube con el calefactor apagado -señal de una falla de potencia- y corta.

Falla de sonda

Si un sensor deja de responder, el equipo apaga el calor en lugar de seguir controlando a ciegas.

Corte de energía

Si se va la luz en mitad de un proceso, al volver el equipo retoma donde quedó en lugar de perder el lote.

Lo ve desde el celular. Se actualiza solo.

Monitoreo remoto

Conecte el equipo a su WiFi y siga el proceso desde el celular o la computadora: temperatura, humedad, tiempo restante y etapa en curso, sin ir hasta la planta.

Mejoras sin visita técnica

El firmware se actualiza por WiFi. Las funciones nuevas llegan a su equipo sin que nadie lo abra. Si una actualización fallara, vuelve solo a la versión anterior.

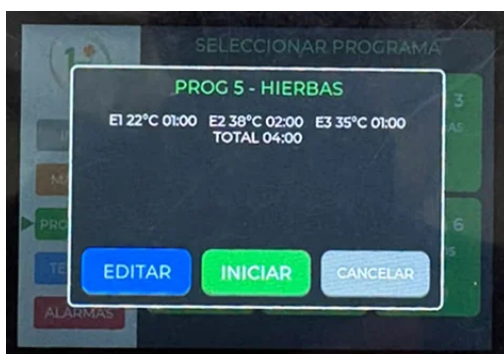
Pantalla táctil a color

Interfaz en castellano, pensada para operarse con guantes y leerse de lejos. Temperatura, humedad, tiempo y estado en una sola mirada.

La interfaz, en pantallas reales del equipo



Proceso en marcha. Humedad actual y objetivo arriba a la derecha, temperatura grande, y abajo el mínimo, el máximo y el consumo en kWh de la sesión.



Receta por etapas. Cada programa guarda hasta tres etapas con su temperatura y su tiempo; el equipo pasa de una a otra sin intervención.

Especificaciones

Interfaz	Pantalla táctil color 3,5" en castellano
Temperatura	2 sondas digitales estancas - control por promedio de cámara
Rango de trabajo	20 °C a 80 °C
Humedad	Sensor de cámara - corte automático por humedad objetivo
Modos de trabajo	Manual y por recetas, hasta 3 etapas con temperatura y tiempo propios
Salidas	Resistencias (control proporcional), turbinas y extractor
Registro	Consumo en kWh - temperatura mínima y máxima de cada lote
Conectividad	WiFi - monitoreo remoto y actualización de firmware a distancia
Protecciones	Sobretemperatura, falla de sonda, calentamiento descontrolado, termostato mecánico independiente de 95 °C, recuperación ante corte de energía
Alimentación	220 V

Disponible en equipos nuevos y como kit de actualización.

Si ya tiene un deshidratador Bio Origen, la cámara, las turbinas y las resistencias siguen siendo buenas: cambiando solo el tablero, su máquina pasa a tener secado por humedad, recetas por etapas y monitoreo remoto. Escribanos indicando el modelo y el año de su equipo y le confirmamos la compatibilidad y el alcance del trabajo.

Las prestaciones descritas corresponden al Controlador Táctil Inteligente WIFI. Bio Origen se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso.