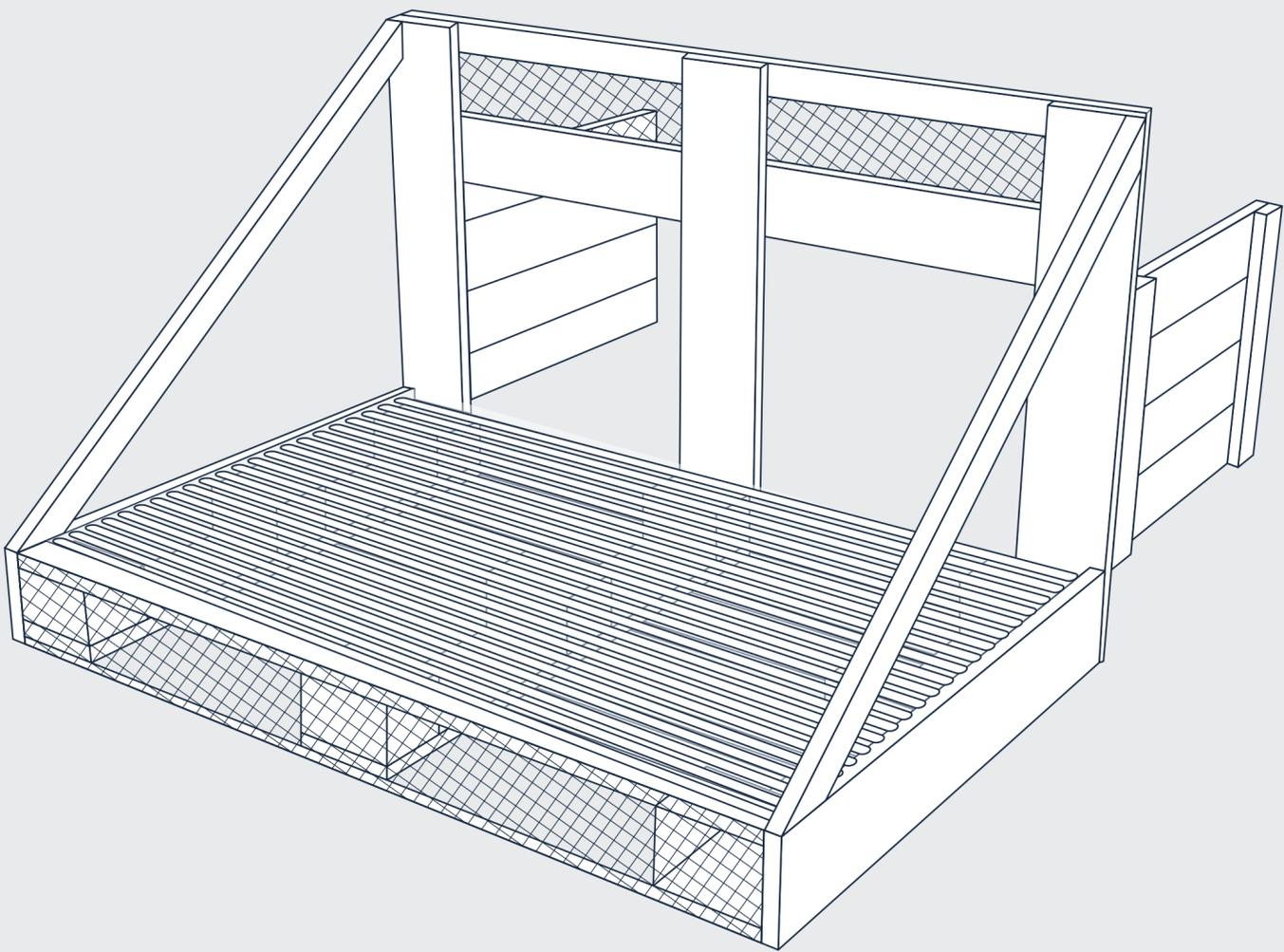


# SECADERO DE FRUTAS EN CASA



**UNCUYO**  
UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE CUYO

**VINCULACIÓN**  
SECRETARÍA DE EXTENSIÓN  
Y VINCULACIÓN

INSTITUTO  
DE ENERGÍA

## Materiales a utilizar

- 2 pallets iguales
- 4 bisagras
- Clavos de 1 1/2"
- Tela mosquitera 1,2m x 0,4m
- Polietileno transparente
- Cañizo
- Tachuelas o grapas para madera

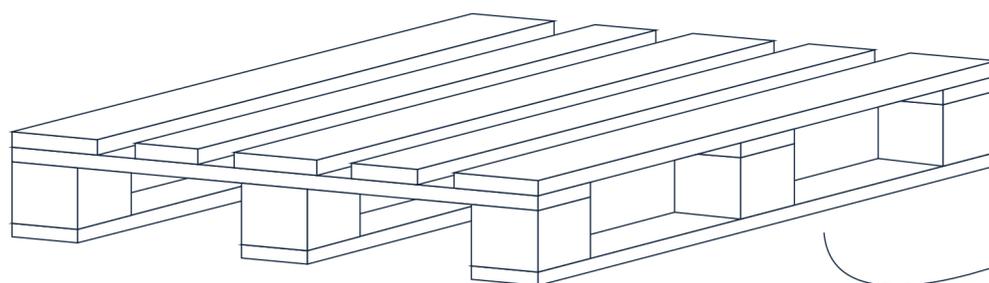
- 26 Tornillos auto perforantes (16 de 3/4" y 10 de 2 1/2")

## Herramientas necesarias

- Martillo o engrampadora manual
- Destornillador
- Caladora

A

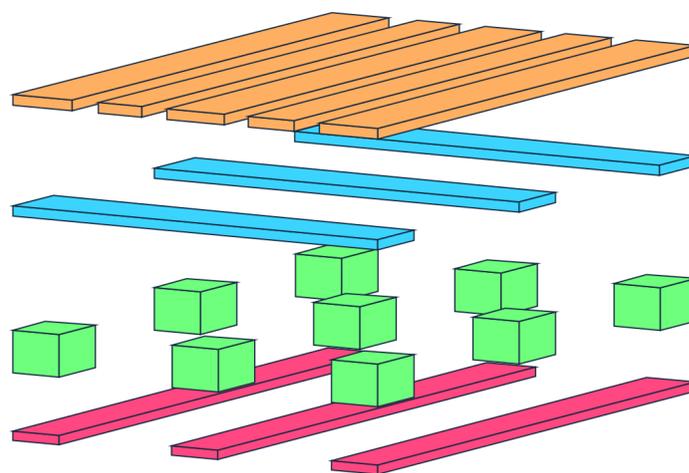
## DESARMAR PALETS



Palet tipo europeo

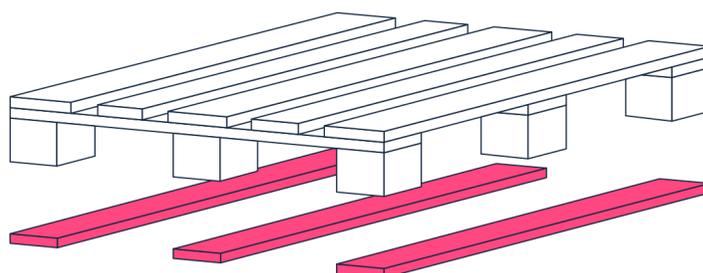
1

Desarmar por completo el palet 1.



2

Extraer del palet 2 los patines.



● Plataformas

● Traviesas

● Tacos

● Patines

## ¿CÓMO FUNCIONA EL SECADERO DE FRUTAS HECHO CON PALETS?

Su funcionamiento es muy sencillo, la radiación proveniente del sol ingresa al secadero calentando el aire dentro. Al mismo tiempo se produce una corriente de ventilación por efecto convectivo, ya que el aire que se calienta, que ingresa previamente por la parte inferior de las

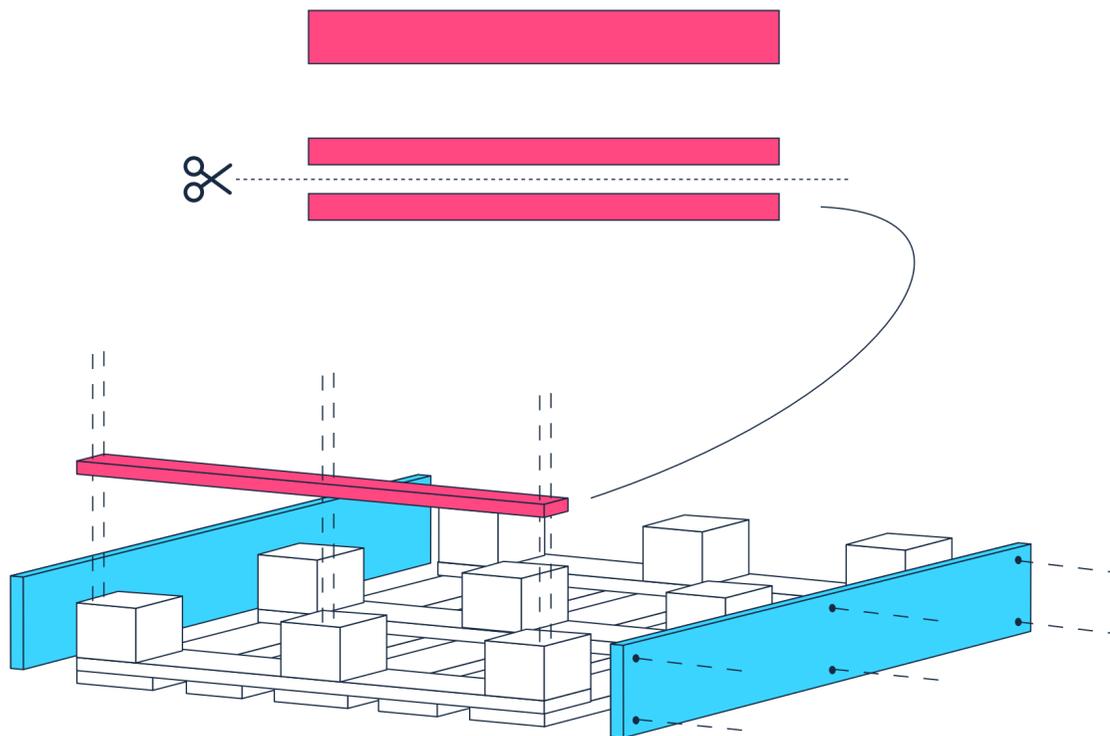
bandejas, disminuye su densidad elevándose de manera natural hasta salir por la parte superior del secadero. De esta forma cuando el aire caliente asciende provoca una "succión" permitiendo el ingreso de aire por la parte inferior para ser calentado, repitiendo el proceso nuevamente.

### B

## BASE

1

Cortar uno de los **patines** por la mitad a lo largo.



2

Colocar el palet 2 con los tacos mirando hacia arriba.

3

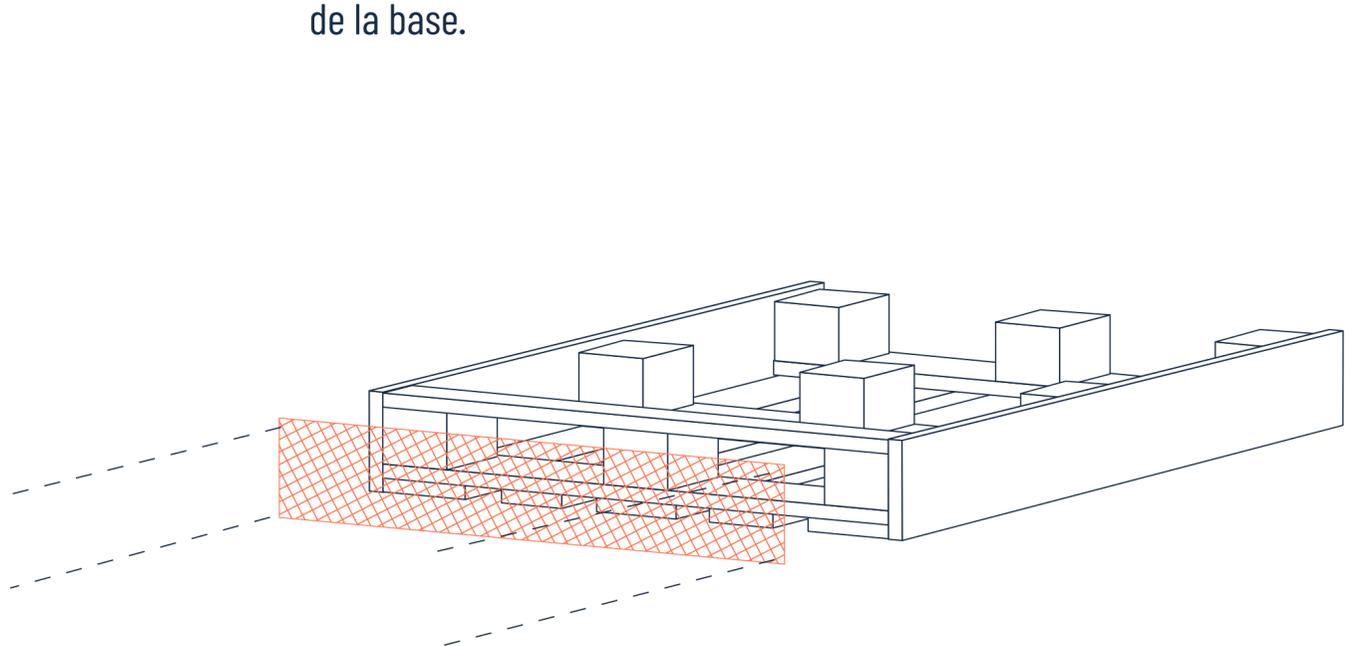
Clavar 2 de las **traviesas** a los tacos correspondientes tapando los laterales de la base.

4

En la *boca de ingreso de aire* clavar sobre los tacos el **1/2 patín**.

5

Engrampar la tela mosquitera al frente del palet para armar la *boca de ingreso de aire*.



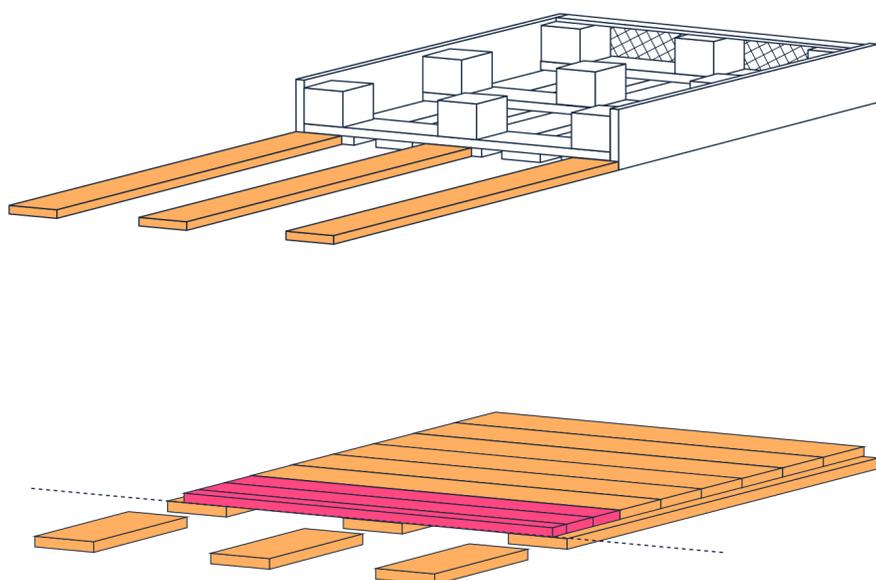
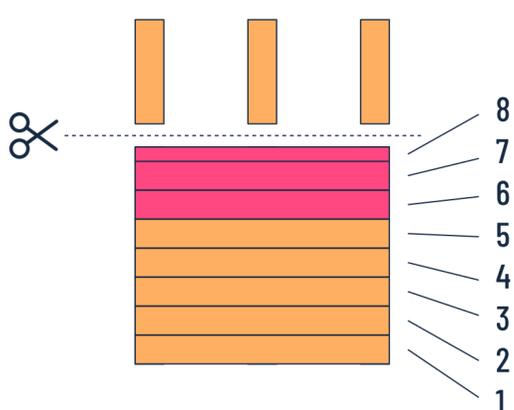
## ENTONCES ¿CÓMO SE SECA LA FRUTA?

El aire caliente que está en contacto con la fruta, hace que ésta transpire entregando humedad al aire, y consecuentemente se deshidrata.

El tiempo de secado depende de cada fruta, ya que poseen distinto contenido acuoso, pero podemos acelerar este proceso cortando en rodajas o en trozos pequeños estas frutas.

C

## TAPA POSTERIOR



1

Colocar en el piso **3 tablas plataforma** al ras del ancho del palet (teniendo en cuenta el espesor de las traviesas).

2

Poner sobre estas 3 tablas otras **5 tablas plataforma, 2 patines** y el **½ patín** sobrante del paso B.1 de manera perpendicular para definir la altura de corte de las primeras 3 tablas y cortar (conservar los sobrantes cortados).

3

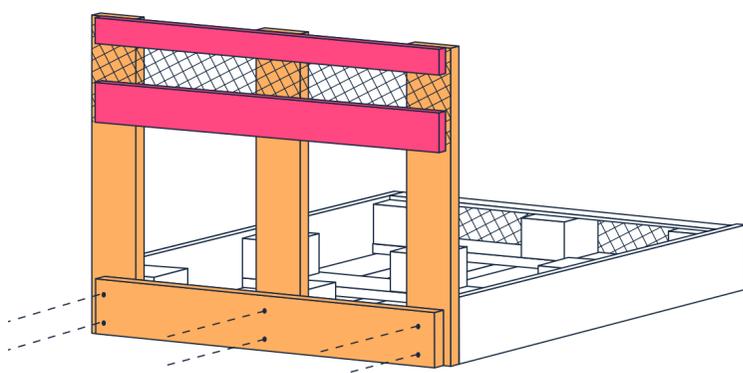
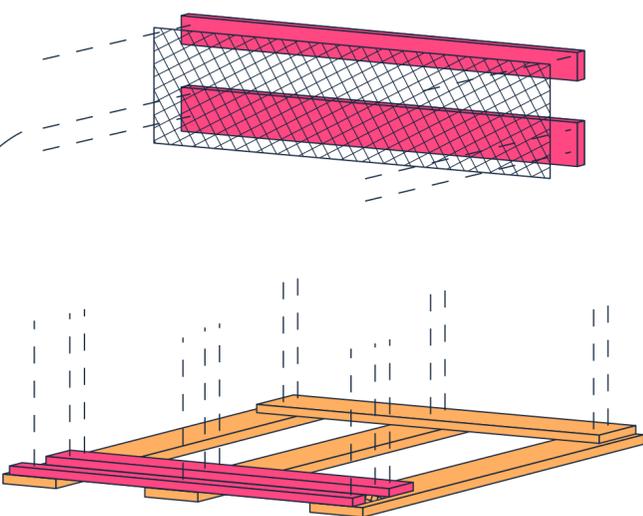
Engrampar la tela mosquitera a las tablas **6 y 8 (patín y ½ patín)** de forma que quede bien tensa y dejando el espacio de un patín de por medio.

4

Clavar las tablas 1, 6 y 8 a las **tablas plataforma** cortadas.

5

Atornillar el conjunto a los tacos de forma vertical.



## PROCEDIMIENTO DE SECADO

Una vez armado el secadero, hay que colocarlo en un lugar donde haya sol la mayor parte del día, para esto hay que tener en cuenta no colocarlo donde tengamos proyección de sombra de árboles o edificios cercanos.

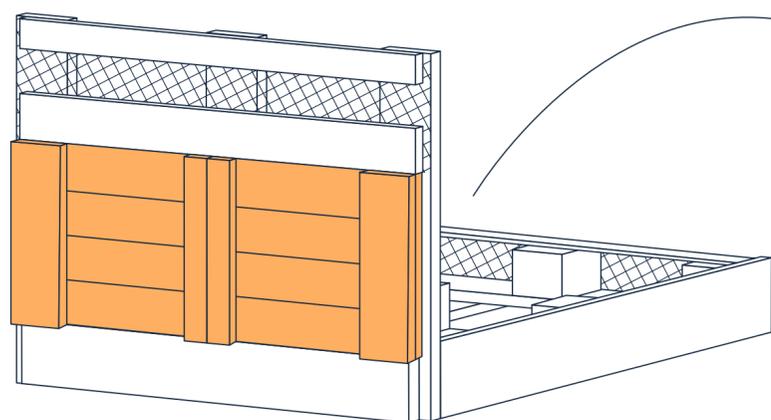
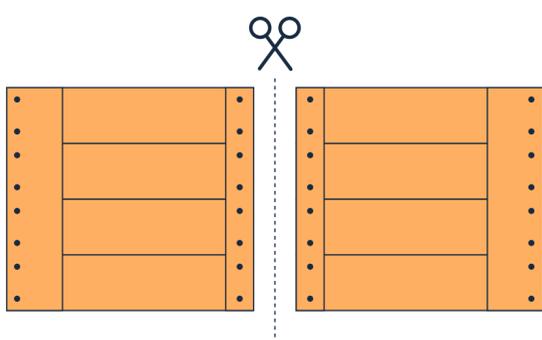
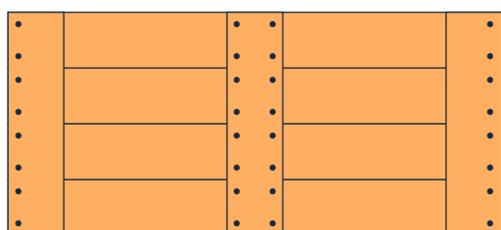
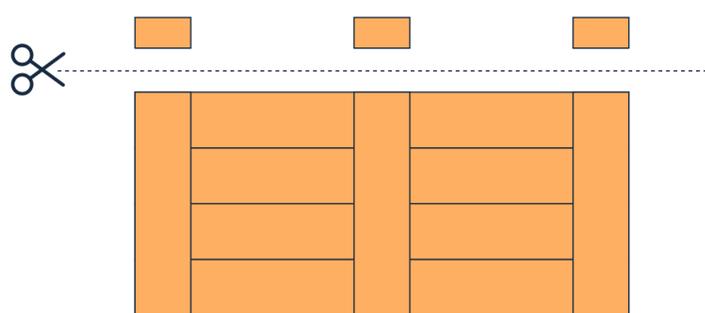
Luego hay que seleccionar la fruta que se desea secar. Hay que considerar que todas las frutas tienen tiempos de secado distintos, por ende, conviene que sólo se trabaje con un tipo de fruta por tanda.

Antes de ingresarla al secadero se recomienda lavarla bien y cortarla en medallones o rodajas de no más de 1cm de ancho. Mientras más gruesa sea, más tiempo de secado se va a requerir. Las ciruelas o uvas, se ponen enteras.

Una vez realizado esto se colocan sobre una bandeja, que puede ser de caña, de manera que quede un pequeño espacio entre las mismas para que pueda circular el aire.

D

## PUERTA



1

Colocar 4 tablas plataforma una junto a la otra y cortar a la altura del conjunto los sobrantes de las 3 tablas plataforma usadas en el paso C2.

2

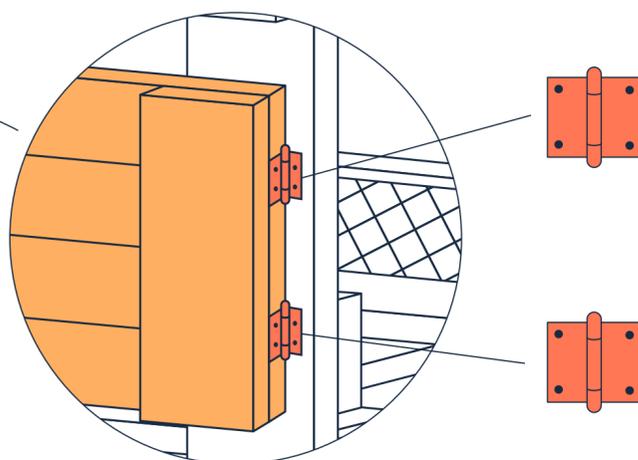
Clavar las 4 tablas plataforma a las otras 3 tablas cortadas.

3

Cortar la puerta a la mitad.

4

Presentar las 2 puertas centradas y colocar 2 bisagras por puerta.



## ¿CÓMO SE QUE LA FRUTA YA ESTÁ SECA?

Cada fruta tiene tiempos de secado distintos pero generalmente sabemos que ya están listas cuando al tacto no sentimos restos de humedad y al partirla o cortarla vemos que en el interior no hay partes frescas. También en algunas

frutas como ciruelas o uvas vamos a notar que su aspecto es rugoso y su consistencia es "chiclosa".

En el proceso de secado es recomendable ir girando la fruta para lograr un secado uniforme.

## E

### TERMINACIONES

1

Cortar uno de los patines por la mitad a lo largo.

2

Presentar las mitades a ambos lados del pallet en forma diagonal. Marcar el ángulo y cortar las tablas.

3

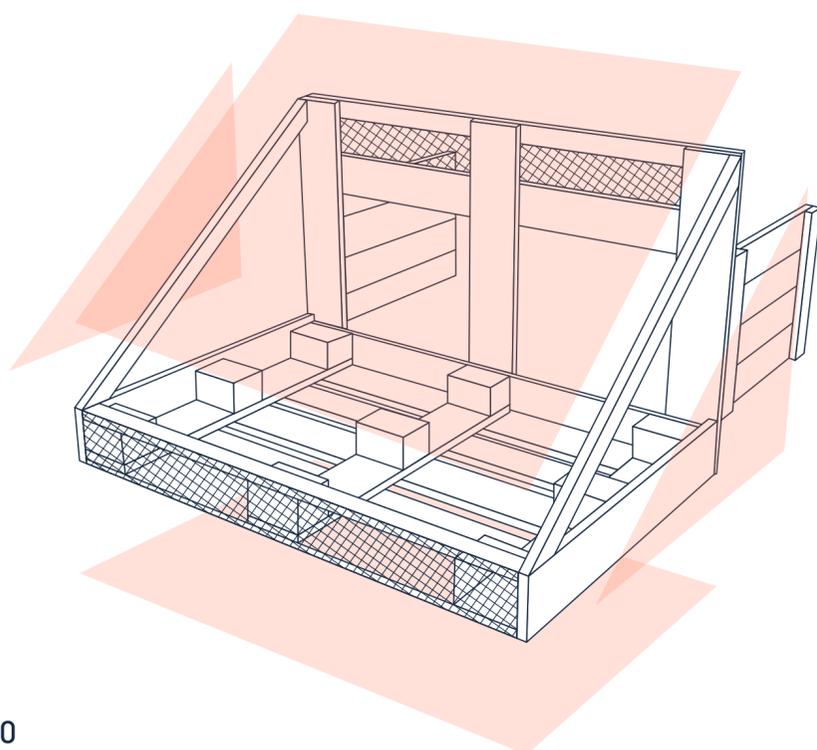
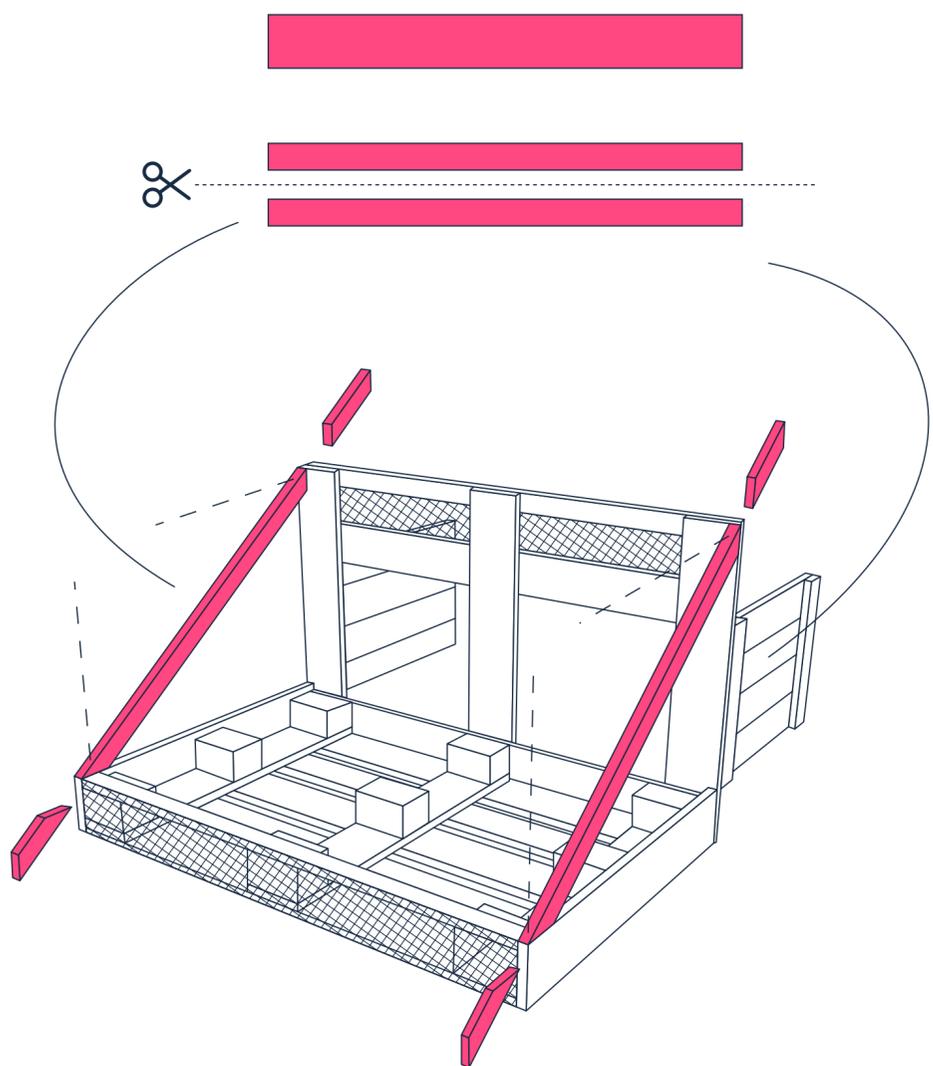
Atornillar las diagonales.

4

Engrampar un polietileno transparente en la base del pallet para evitar que ingresen insectos.

5

Engrampar un polietileno transparente en la cara frontal y uno triangular en cada lateral. Tener la precaución de ir tensando suavemente el polietileno al engrampar.

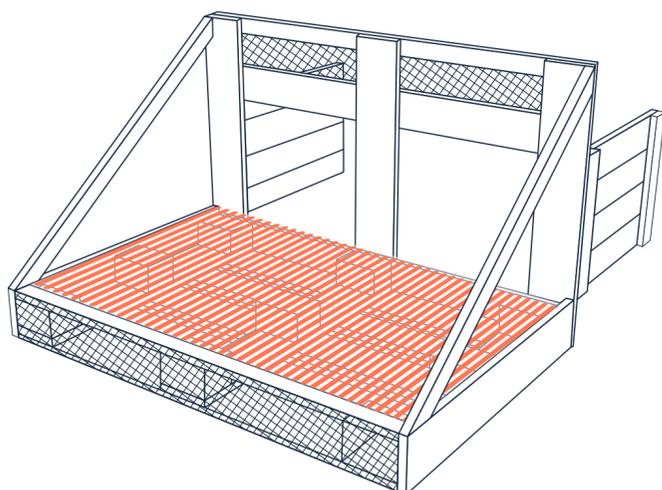
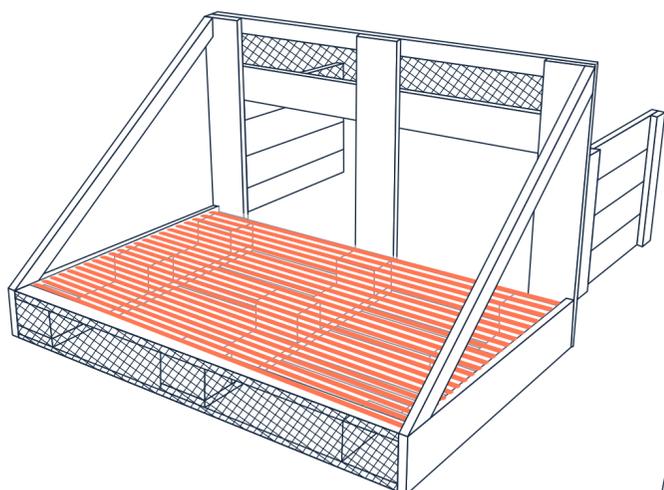
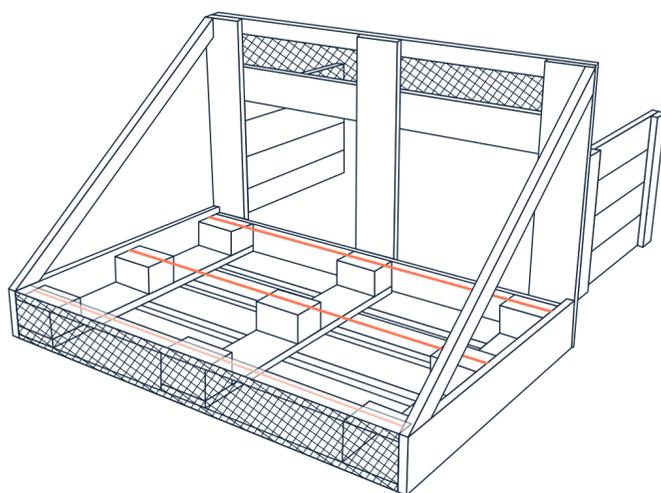
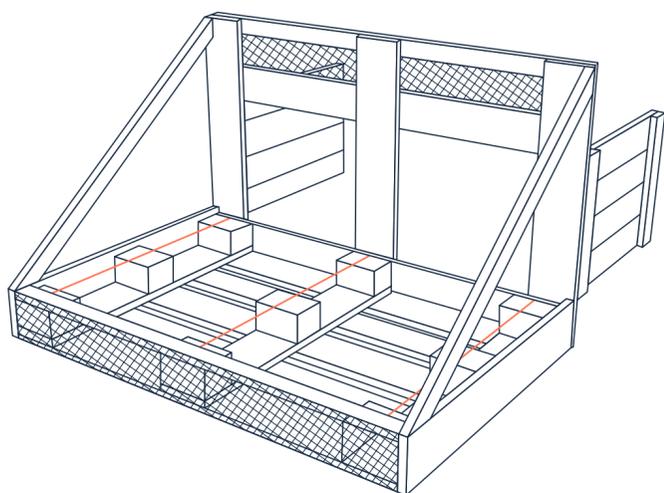
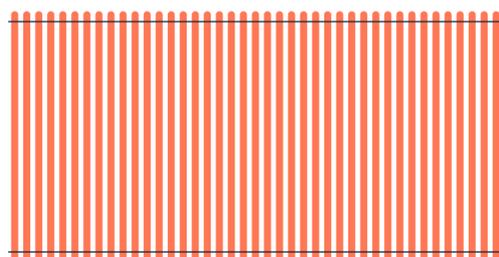
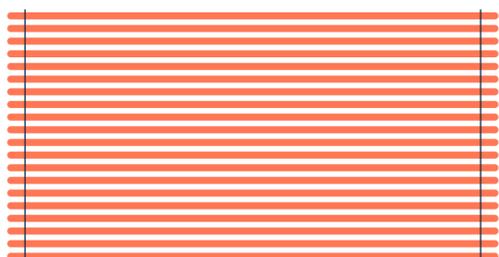


# F

## BANDEJA

1

Conseguir cañizo (rollo de cañas unidas con alambre), con el ancho y largo de la base del secadero.



2

Colocar 3 alambres de extremo a extremo dependiendo de la orientación del cañizo.

**¡LISTO PARA  
SECAR FRUTAS!**

**¡SEGUINOS EN  
NUESTRAS REDES!**

 ideuncuyo

 imduncuyo



**VINCULACIÓN**  
SECRETARÍA DE EXTENSIÓN  
Y VINCULACIÓN

INSTITUTO  
DE ENERGÍA