

Características generales

Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
Control electrónico por microprocesador.
Aprovechamiento del calor de compresión con el consiguiente ahorro energético.
Con calefacción adicional para elevar la temperatura rápidamente, excepto para quesos que no precisa calor adicional.

Diseño compacto

Desescarche eléctrico en mini-secaderos y por gas caliente en el resto de modelos.
Mínimo gasto de mantenimiento
Amplia gama de unidades de 1,5 a 100 CV

La más avanzada tecnología, avalada por:

Control del diseño, fabricación y pruebas.
Nuestra experiencia en instalaciones centralizadas y autónomas.
Numerosas referencias de unidades estándar y especiales.
Nuestro servicio de asesoramiento técnico.



General characteristics

*Easy-to-install compact units, that have been fully factory tested and commissioned.
Electronic control by microprocessor.
Energy saving by using the heat of compression.
Fitted with additional heat to increase the temperature quickly, except for cheeses that do not require additional heat.*

Compact design

*Electrical defrosting in Mini Dryers and by hot gas in the rest of models.
Low maintenance cost.
Large range of products (from 1,5 to 100 HP)*

Advanced technology, with the following characteristics:

*In house design manufacture and testing.
Our large experience in centralized and integral installations.
A large range of standard and special units.
Our technical advisory service.*

Disponemos de más de 5000 m²
en las cuales albergamos:

Oficina técnica
Dpto. de I+D
Dpto. de electrónica
Dpto. de mecánica
Línea de fabricación

*We offer more than 5000 m²
with:*

*Technical Office
R+D Department
Electronic Dep
Mechanic Dep
Production line*



www.josebernad.com



Parque Empresarial Campollano, Avda Adeca, nº17
ALBACETE - ESPAÑA
Tlf.: (+34) 967 21 96 49
josebernad@josebernad.com



Bernad[®]

Equipamiento para industria alimentaria

Food industry equipment

UNIDADES DE SECADO Y MADURACIÓN

CRYING AND RIPENING UNITS



Mini Secaderos para Jamones, Embutidos y Quesos (Mod. GOCAN) Dried Ham, Sausage and Cheese Mini Dryers (Mod. GOCAN)

	JAMONES / HAMS	EMBUTIDOS / SAUSAGE	QUESOS / CHEESE
Comp. (CV/HP)	Nº de piezas (Peso: 10 Kgs) Nº of pieces (Weight: 10 Kgs)	KGS Ø 80 mm	Cámara maduración (m³) Ripening room (m³)
1,5	180	350	27
2	275	650	40
3	420	1.000	61
4	540	1.300	80



Mini secadero mod. GOCAN-3CV
Mini Dryers mod. GOCAN-3CV



Mini secadero mod. GOCAN-3CV
Mini Dryers mod. GOCAN-3CV

Secadero de embutidos BSE-15CV
Sausage drying BSE-15CV



Secadero de quesos BSQ-40CV
Cheese drying BSQ-40CV



Desde el departamento de proyectos de JOSE BERNAD, S.L. le hacemos un estudio personalizado de la instalación acorde al producto, la producción y tamaño de la cámara.

Los secaderos van debidamente documentados para su correcta instalación, uso y mantenimiento.

From our project department at JOSE BERNAD, S.L. we make a personalized study about your installation according to the product, production and size of your camera.

The dryers are well documented for a correct instalation, use and maintenance.

EQUIPO COMPACTO:

El mueble, fabricado en acero inoxidable (excepto mod. GOCAN), incorpora los elementos necesarios para su correcto funcionamiento, debidamente verificados en fábrica.

Sólo se precisa disponer de acometida eléctrica, desagüe y la instalación de los conductos de distribución de aire.

REGULACIÓN SENCILLA.

La temperatura, humedad relativa y los restantes parámetros de control son regulables de forma sencilla, obteniéndose una rápida respuesta con absoluta independencia de las condiciones exteriores.

RAPIDEZ DE SECADO.

Siempre muy inferior al de un secado tradicional, al no depender de las condiciones climáticas del exterior.

Control del acortezamiento del queso, mediante la regulación por microprocesador de la Temperatura, la HR y tiempos de proceso.

ECONOMÍA.

Derivada de la rapidez del proceso.

Mínimo consumo de energía en la producción del calor, al aprovechar el calor de la descarga del compresor.

DISTRIBUCIÓN DE AIRE

Impulsión con conductos textiles lavables o redes de conductos metálicos con rejillas o toberas, dependiendo del tamaño de la sala, del producto y de su forma de estiba.

Aspiración mediante conductos metálicos con bocas o directamente por el mueble punzonado.

COMPACT UNIT:

Casing made of stainless steel (except mod. GOCAN), fitted with all the elements that are required for the right running of the unit. All componentes have been factory tested and commissioned.

Drying units are delivered ready to run. Only the electrical connection, the drainage system and the installation of the air distribution ducts are required.

EASY REGULATION

The adjustment of temperature, relative humidity and other control parameters is very simple. It allows to obtain a quick answer with a total independence of the outside conditions.

QUICK DRYING

This drying process is always shorter than a traditional one, because it does not depend on the outside climatic conditions.

A higher degree of control is possible of the cheese rind process by a microprocessor regulation of the Temperature, Relative Humidity and process times.

SAVING

There is a saving, as a consequence of the reduced drying times.

There is also a minimum energy consumption during the heat production, by using the compressor discharge heating.

AIR DISTRIBUTION

Supply air distribution: made by washable fabric ducts or by metallic ducts nets with grilles or cones, depending on the room size, the product and the loading method.

Return air distribution: made by metallic ducts with nozzles or directly from the drier unit casing.

Unidades de estufaje, curado y maduración de jamones (Mod. BSJ) y embutidos (Mod. BSE) Unidades de secado y maduración de quesos (Mod. BSQ)

Ham (Mod. BSJ) and sausage (Mod. BSE) drying, curing and ripening units. Cheese drying and ripening units (Mod. BSQ)

	JAMONES / HAMS	EMBUTIDOS / SAUSAGE		QUESOS / CHEESE
Comp. (CV/HP)	Nº de piezas (Peso: 10 Kgs) Nº of pieces (Weight: 10 Kgs)	KGS Ø 80 mm	KGS Ø 36 mm	KGS
3	400	1.000	700	9.000
4	600	1.500	1.000	12.000
5	800	2.000	1.350	15.000
6	1.200	2.500	1.700	22.000
8	1.600	3.500	2.400	30.000
10	2.000	4.000	2.700	45.000
15	3.000	6.000	4.000	60.000
20	4.000	7.000	4.700	85.000
25	5.000	8.000	5.400	110.000
30	6.000	10.000	6.700	135.000
35	7.000	12.000	8.000	160.000
40	8.000	13.000	8.700	200.000
50	10.000	16.000	10.700	250.000

