



Hornos Deshidratadores y Secaderos.

Nuestros Hornos Industriales, dedicados a la Industria Alimenticia tienen por objeto proveer a la industria de equipo seguros y confiables. Diseñados para cumplir con normatividades en cuanto a cuestiones sanitarias, Aplicaciones de ISO 9000, dado que nuestros equipos se diseñan en base a Acero Inoxidable 304 L, y a una operación duradera.

Los beneficios de deshidratar le permitirán:

- Tener una producción fácilmente almacenable ya que El producto deshidratado posee un tiempo de vida mayor
- Facilitar el comercio, ya que un producto, menos pesado como lo son el deshidratado que pierden en promedio el 80% de agua, es mas fácilmente transportable.
- Permitir el ahorro significativo, mediante la reducción de intermediarios, Ya que estos productos pueden ser enviados mas fácilmente al Mercado extranjero o ser almacenados hasta la mejora de precios.
 - Los productos conservan el sabor y las propiedades alimenticias.
 - Ampliar la linea de productos ya que en deshidratado permite hacer: Polvos para condimentos, té s herbales, golosinas, harinas, etc
- Tener un Producto Homogeneo, puesto que el proceso es debidamente regulado y adecuado para calidades ideales.

Lobo Hornos Industriales

Tel (+52 55) 36 26 00 72 ó 36 26 00 73

e mail: ventas@lobohi.com

www.lobohi.com



Productos que se pueden Deshidratar

- **Verduras:** zanahoria, apio, chile, cebolla, chicharo, pimiento, poro, rábano, calabaza, champiñones, brócoli, maíz, papa, berenjena, girasol, ajo, frijol, coliflor, papa, aguacate, betabel, etcétera.
- **Frutas:** mango, fresa, piña, melón, papaya, marañón, manzana, guayaba, kiwi, arándano, zarzamora, cereza, pera, pomelo, mandarina, naranja, jicama, uvas, ciruela, frambuesa, albaricoque, etc..
- **Hierbas:** principalmente para té e infusiones. Hierbabuena, manzanilla, jamaica, etc.
- **Carnes:** Carne de res, de pollo, de cerdo, de pavo, pescado, camaron, etc.

Nuestros Equipos

En nuestra oferta comercial tenemos los equipos intermitentes y los equipos Continuos, ello nos permite ajustarnos a las necesidades de usted. Estas medidas trabajadas en materiales de Grado Alimenticio. Como lo es el Acero Inoxidable, cumplen con las necesidades de sanidad.

Medidas de hornos intermitentes			
vagonetas	charolas	capacidad por ciclo	metros cúbicos aprox.
n/a	5	40 a 50 kgs	0.3 m3
n/a	10	80 a 100 kgs	1 m3
0 a 1	32	120 a 170 kgs	1.6 m3
2	64	250 a 350 kgs	2.5 m3
4	128	500 a 700 kgs	5 m3
8	256	1000 a 1400 kgs	16 m3
16	512	2000 a 2800 kgs	50 m3

Lobo Hornos Industriales

Tel (+52 55) 36 26 00 72 ó 36 26 00 73

e mail: ventas@lobohi.com
www.lobohi.com



Los **Hornos Continuos**, estos debido a la naturaleza de los mismos se realizan a petición del cliente. Con capacidades variables e incluyendo automatización, que se complemente con equipos los siguientes equipos proporcionados igualmente por nuestra empresa:

- Lavadoras, intermitentes, semicontinuas, o continuas, de inmersión o por aspersión.
- Peladoras y Rebanadoras ajustadas a los productos a deshidratar
 - Bandas Transportadoras
 - Molinos para harinas, polvos

Así mismo contamos con tostadores, y Hornos que no requieran calidades Grado Alimenticio.

Hemos incluido dentro de nuestra Propuestas soluciones a los subproductos del proceso (cáscaras, semillas, etc)

Acérquese con nosotros.



Lobo Hornos Industriales

Toledo No 185-303 Col. Álamos Deleg. Benito Juárez 03400 México, D.F.

Tel (+52 55) 36 26 00 72 ó 36 26 00 73

e mail: ventas@lobohi.com

www.lobohi.com