

REGANIC

Mente natural... naturalmente



CATÁLOGO
DE
PRODUCTOS



NUESTRA EMPRESA

Oreganic es una empresa mexicana, localizada al en el estado de Durango, fundada en el año 2005 con la misión de aprovechar sustentablemente el orégano y sus productos derivados para beneficio de la sociedad.

Una de sus metas es contribuir a vivir más y mejor coadyuvando a reducir y controlar la diabetes, cáncer, enfermedades del aparato digestivo como úlceras, gastritis, reflujo, estreñimiento; enfermedades cardiovasculares como alta presión, varices, infartos; pie de atleta, reumas, artritis, enfermedades del hígado, riñón y mala memoria.

Todo esto aprovechando los beneficios del orégano.

La dirección de la empresa es km 72 ctra. Durango El Mezquital. Con oficinas en Durango, Dgo. Tel (618) 826 1830. RFC IPS-050830-RZ8 Nuestros productos son 100% orgánicos y completamente inocuos, cuenta con registro de la Food and Drugs Administration de los Estados Unidos, siendo este FDA Reg Num. 17726929586, contamos con servicio de Sanitizado por etileno (ETOsanitization), y servicio de Factoraje internacional.

ATENTAMENTE

RAMIRO MARTÍNEZ ACOSTA

DIRECTOR DE OREGANIC





DESTILADORES Y MAQUINARIA

DESTILADOR INDUSTRIAL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tambo de acero inoxidable: El destilador consiste en un tambor de acero inoxidable donde se coloca el orégano y aguapara que al hervir ésta, se lleva en el vapor al aceite del orégano.

TUBO Y CONDENSADOR:

El vapor se transporta por un tubo de acero inoxidable para conducirlo a la parte alta de un condensador. Este condensador, con ayuda de agua, enfría el vapor hasta hacerlo líquido. En la parte inferior del condensador tiene un tubo por donde sale una mezcla de agua y aceite.

El agua y aceite que sale del condensador se capta en un recipiente, ahí se puede observar claramente dos fases; una fase acuosa en el fondo y una fase aceitosa en la parte superior de este recipiente.

Para separar el agua del aceite se puede hacer por decantación o bien se utiliza un embudo de separación.



ACCESORIOS Y APOYOS INCLUIDOS CON EL EQUIPO DE DESTILACIÓN

Instalación del extractor de aceite esencial de orégano:

Materiales y mano de obra necesaria para la instalación del destilador.

Termómetro para indicar la temperatura del destilador.

Manómetro para indicar la presión interna del destilador.

Instalación mecánica y puesta en marcha del equipo. Ya debe existir una toma de agua cercana, a menos de diez metros y un cuarto de 5 m x 4 m. con una altura mayor de 3 metros. Así como un fogón, o un lugar adecuado para instalar el destilador (No incluidos en la cotización).

Capacitación de uso del equipo.

COMPONENTES DE INSTALACIONES Y EL EQUIPO DE DESTILACIÓN

1. Tambor de acero inoxidable.
2. Fogón o base para colocar el destilador
3. Quemador o Fuente de calor.
4. Base para sentar el tambor.
5. Llave de rellenado y desfogue
6. Sujetadores de tapa
7. Tapa del tambor
8. Cono
9. Tubo conductor de vapor
10. Manómetro
11. Tapa de la calandria
12. Tuerca unión
13. Toma de agua.
14. Llave de paso
15. Entrada de agua fría.
16. Calandria del condensador
17. Termómetro
18. Salida de agua caliente del condensador
19. Asa del tambor
20. Patas del condensador
21. Tubo de salida del aceite destilado
22. Base del condensador
23. Soporte para recipiente de captación del aceite destilado.

Contenedor para vaciar la planta de orégano

Cribadora

Tiene 3 canales para obtener el orégano limpio, las varas y el polvo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Agrega valor al producto por el proceso de separación

Realiza un proceso de cribado del orégano

La planta separa los tamaños grandes de tallos y hojas del orégano

Tiene una capacidad de beneficiar 2000 kg de orégano por turno

Vida útil 10 años aproximadamente.

Características del motor, 1 HP

La máquina requiere la conexión a la corriente eléctrica, para esto, se tiene que adaptar a la trifásica o a una planta generadora dependiendo de las posibilidades del solicitante

Otras características:

Promueve el aprovechamiento sustentable de los recursos forestales no maderables

La planta beneficiadora es fácil de usar

MAQUINA CRIBADORA DE ESPECIAS COMO (ORÉGANO)

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO



BENEFICIADORA DE ORÉGANO PARA MERCADO NACIONAL MÓDULO BÁSICO (M1).

Consiste en un conjunto de mallas estratégicamente diseñadas y acomodadas en un sistema de tres pisos, con una criba especial en cada piso, para limpiar el orégano de impurezas.

Lleva un motor de un H.P. y sistema de velocidad variable.

Separa tallos grandes y medianos; hoja grande y pequeña; elimina polvos, piedras y materiales extraños. Deja el orégano limpio para comercializarse en el mercado nacional.

MAQUINA FLUIDIZADORA DE ORÉGANO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS:

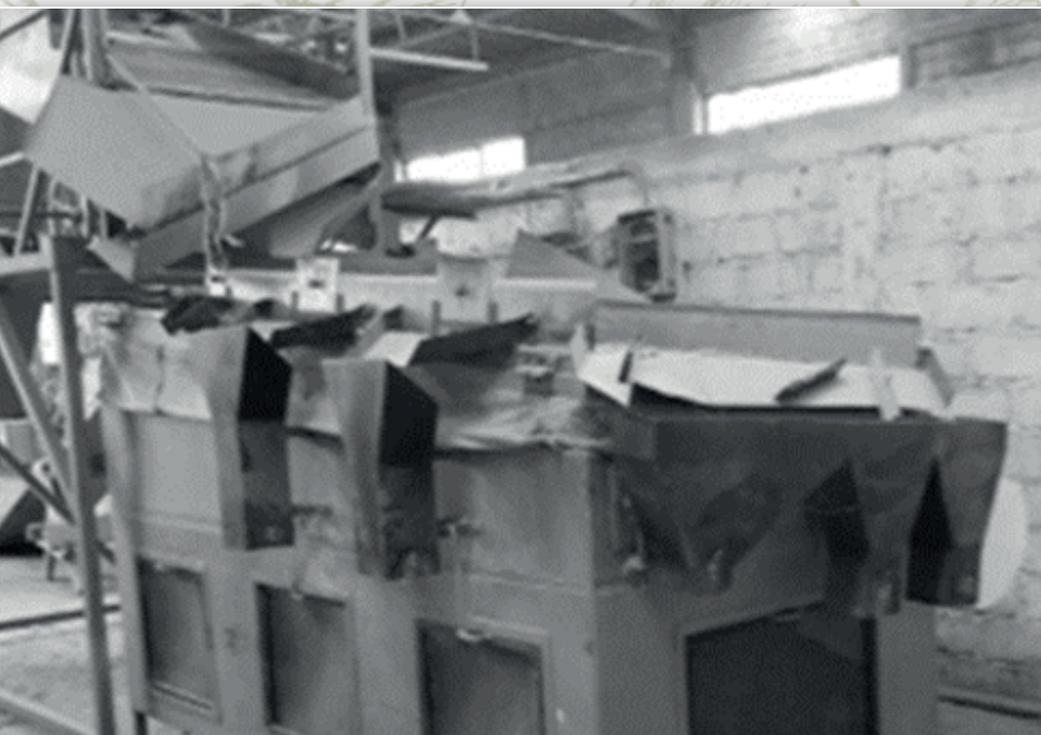
Incrementa el valor al producto nacional y se obtiene calidad de exportación, previo proceso de maquina cribadora.
Realiza un proceso de fluidizado al orégano
La planta separa las hojas del orégano por tamaños
Tiene una capacidad de beneficiar 2000 kg de orégano por turno
Vida útil 10 años aproximadamente
Características del motor, 1 HP
La máquina requiere la conexión a la corriente eléctrica, para esto, se tiene que adaptar a la trifásica o a una planta generadora dependiendo de las posibilidades del solicitante.

OTRAS CARACTERÍSTICAS:

Promueve el aprovechamiento sustentable de los recursos forestales no maderables

FLUIDIZADORA DE ORÉGANO PARA MERCADO INTERNACIONA MÓDULO EXPORTACIÓN (M2)

Consiste en una mesa de gravedad que mantiene al producto en suspensión, dándole una limpieza extra fina.
Lleva un motor de un H.P. y sistema de velocidad variable.
Separa las hojas por peso, tamaño y forma, elimina polvos (Uso previo obligatorio de Maquina cribadora para mercado nacional Modulo 1).
Se obtiene a final del proceso orégano limpio para comercializarse en el mercado internacional, calidad exportación hoja entera.





DESHIDRATADOR SOLAR

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Deshidratador solar de 50 kg de capacidad máxima con protección contra rayos uv, ideal para frutas, verduras, carnes, quesos, semillas, plantas aromáticas, hierbas medicinales, pescados y mariscos, etc.

20 charolas de 101*51cm, marco de aluminio anodizado y malla en acero inoxidable 304 grado alimenticio! la nom-044-fito-2002 prohíbe la deshidratación solar de algunos productos sobre superficies plásticas.

10 m2 de superficie de secado.

Espació que requiere el ds en operación: 3*2.5m2

Peso vacío: 55 kg.

Fácil de ensamblar y de maniobrar gracias a sus ruedas móviles de uso rudo.

Rango de temperatura: 45-70 grados.

Mantenimiento mínimo.

24 meses de garantía



OREGANIC

Mente natural... naturalmente



(618) 168 1561



oreganicdemexico@gmailcom



(618) 187 8072



oreganic_dgo@hotmail.com



<https://oreganic-online.com/>

