

## MODÈLE NWT-100



- ✓ Déshumidificateur à cycle frigorifique avec recuperation des liquides extraits des aliments
- ✓ Température minimale de déshydratation de l'air de -20° C à +15° C
- ✓ Capacité de production jusqu'à environ **120 kg** en fonction du produit, environ **65 kg** pour les herbes
- ✓ Capacité utiles mm 400 (largeur) x 1200 (profondeur) x 1020 (hauteur).
- ✓ Dimensions externes mm 1260 (largeur) x 1000 (profondeur) x 1600 (hauteur).
- ✓ Peut contenir n° 17 cassettes en polypropylène alimentaire mm 600 x 400 x 70 chaque
- ✓ Capacité d'extraction des liquides: environ 3 l/h; environ 65 l en 24 heures
- ✓ Alimentation triphasée 380 V
  - Absorption horaire Max 4,0 KW
  - Absorption horaire Moyenne 2,7 KW
- ✓ PLC avec écran tactile en option sur demande
- ✓ Des économies d'énergie supérieure à 70%, par rapport aux sécheurs professionnels traditionnels





- ✓ Étagères des caissons dans acier inoxydable pour le logement de cassettes



- ✓ Étagères amovibles pour la disposition herbes officinales en vrac
- ✓ Grille de fond en acier inoxydable amovible pour le nettoyage

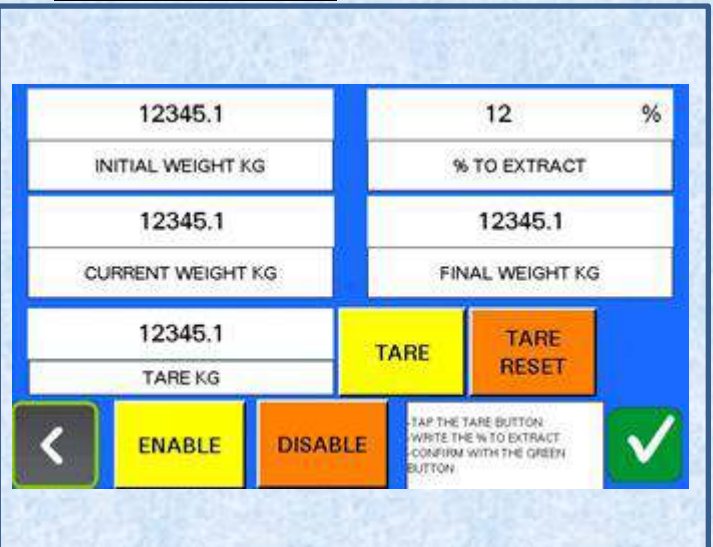
### Compact, rapide, très fonctionnel et faible consommation de carburant

- Idéal pour les petites et moyennes entreprises du secteur agroalimentaire, des fruits et légumes, des herbes médicinales, de la bio-cosmétique, de la phytothérapie et de l'apiculture.
- Pour les herbes la capacité de chargement peut être ultérieurement augmentée en stockant le produit en vrac, sans l'utilisation des cassettes, en exploitant ainsi le volume de chargement entier permis du compartiment de séchage
- Économies d'énergie supérieures à 70% par rapport aux sécheurs professionnels traditionnels
- En outre, les liquides issus de la déshumidification des aliments, dont les fractions nobles offrent de nouvelles et multiples possibilités d'entrée dans de nouveaux secteurs, revêtent une importance considérable.

## BALANCES INTÉGRÉES AVEC ÉCRAN (EN OPTION)

### Mod. 200/400/800

#### 4/6 Balances de pesage intégrées



### Mod. 35/100

- Système en acier inoxydable muni de 4 cellules de charge avec pieds (6 cellules dans le modèle 800), positionnées sous le châssis.
- Ce système offre la commodité d'être partie intégrante du sécheur, il est géré directement par le moniteur tactile du PLC ou par l'écran externe dans le cas des sécheurs modèle 35 et modèle 100.
- Ce système est livré avec commande à affichage et logiciel de pesage pour une gestion simple du poids initial, actuel et final des aliments. Lorsque le pourcentage de perte de poids souhaité est atteint, le système arrête automatiquement la déshumidification.

## PLC ET MONITEUR TACTILE SHNEIDER :

(de série à partir de NWT-200)

- ✓ Logiciel multilingue de gestion cycle de séchage complet en fonction de l'aliment inséré



- ✓ Recettes de séchage personnalisables

English	
Fruit	
Process time HOURS	100
Fan modul. Delta T.	10
Drying 1 Input T. set	35
Drying 2 start delay	8
Drying 2 Input T. set	35
Process end Delta T.	-5
Delta T.Timeout MINUTES	600

NEW RECIPE

- ✓ Surveillance en temps réel de tous les paramètres utiles au cycle de séchage



**PRÉDISPOSITION TÉLÉCHARGEMENT ET TÉLÉCOMMUNICATOIRE À DISTANCE via PC, Smartphones\* et Tablette\*:**



- ✓ Démarrage/arrêt du sécheur
- ✓ Création et édition recettes de séchage
- ✓ Surveillance paramètres de fonctionnement

**Pour le fonctionnement, le sécheur doit être connecté au réseau Internet filaire (Lan) ou sans fil (Wifi) du client**

**\*Pour la gestion par des dispositifs mobiles, le système prévoit l'utilisation du Logiciel**

**Compatible avec les modèles de sécheur avec PLC et Monitor Touch Screen**

## SYSTÈME INTÉGRÉ DE DÉSINFECTION IONIQUE

### ✓ Directement intégré dans le sécheur



✓ ne produit pas de substances ou de particules nuisibles à la présence humaine

✓ système d'ionisation à haute intensité de charge capable de neutraliser très efficacement les composés organiques volatils (COV) aérodispersés et un large éventail d'agents pathogènes, champignons, virus, acariens et bactéries

✓ élimine activement les particules et les composés plus petits et dangereux

✓ attaque les substances à neutraliser en les rendant inoffensives

✓ élimine les odeurs présentes dans l'environnement

✓ consomme moins d'une ampoule à incandescence

✓ **Bactéries** [Escherichia coli](#) , [Legionella](#) , [Mycobacterium](#) , [Fecal streptococcus](#)

✓ **Virus** [Poliovirus type-1](#) , [Human rotavirus](#) , [Enteric virus](#)

✓ **Champignons** [Aspergillus niger](#) , [Penicillium](#) , [Cladosporium](#) , [Candida parapsilosis](#) ,  
[Candida tropicalis](#) , [Botrytis cinerea](#)

✓ **Insectes** [Acarus siro](#) , [Tyrophagus casei](#) , [Tyrophagus putrescentiae](#)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- > Dimensions: 20 cm x 17,5 cm x 12,7 cm
- > Poids: 2 Kg
- > Alimentation électrique: 220 V 50 Hz
- > Puissance installée: 2 Watt
- > Volume traité: jusqu'à 4 m<sup>3</sup>



## *RAPPORT D'ESSAI*

### Déterminations microbiologiques pour vérification du processus de séchage

Description du matériel: **FRAISES SÉCHÉES**

	PARAMÈTRE	UNITÉZ DE MESURE	RÉSULTAT	MÉTHODE D'ESSAI
<b>Non traitées</b>	Microorganismes à 30°C	UFC/g	370	UNI EN ISO 4833:2004
<b>Traitement 24 heures</b>	Microorganismes à 30°C	UFC/g	140	UNI EN ISO 4833:2004

Description du matériel: **COURGETTES SÉCHÉES**

	PARAMÈTRE	UNITÉZ DE MESURE	RÉSULTAT	MÉTHODE D'ESSAI
<b>Non traitées</b>	Microorganismes à 30°C	UFC/g	430	UNI EN ISO 4833:2004
<b>Traitement 12 heures</b>	Microorganismes à 30°C	UFC/g	280	UNI EN ISO 4833:2004
<b>Traitement 24 heures</b>	Microorganismes à 30°C	UFC/g	150	UNI EN ISO 4833:2004