

MODÈLE NWT-35



- ✓ 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 **40 kg** en fonction du produit, environ **20 kg** pour les herbes
- ✓ Capacité utiles mm 400 (largeur) x 600 (profondeur) x 490 (hauteur).
- ✓ Dimensions externes mm 960 (largeur) x 760 (profondeur) x 1210 (hauteur).
- ✓ Peut contenir n° 17 cassettes en polypropylène alimentaire mm 600 x 400 x 70 chaque
- ✓ Capacité d'extraction des liquides: environ 1 l/h; environ 26 l en 24 heures
- ✓ Alimentation monophasée 220 V
Absorption horaire Max 1,4 KW
Absorption horaire Moyenne 1,2 KW
- ✓ Des économies d'énergie supérieure à 70%, par rapport aux sécheurs professionnels traditionnels



- ✓ Panneaux latéraux supports cassettes amovibles
- ✓ Deuxième trappe en haut pour la disposition des aliments en vrac

Compact, polyvalent, très fonctionnel et très faible consommation

- Idéal pour les petites entreprises, adapté pour l'usage domestique, outil valable pour les tests de laboratoire.
- Pour les entreprises agroalimentaires, les fruits et légumes et les produits à base de plantes qui traitent des produits diversifiés et/ou de niche.
- Idéal aussi pour les activités apicoles et donc pour la déshydratation du pollen et du miel.
- 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.
- Ces liquides sont utilisés dans la fabrication de jus de fruits homogénéisés, de cosmétiques et de produits pharmaceutiques.

ACCESSOIRES INTÉGRABLES AU SÉCHOIR

SYSTÈME EXTRACTIBLE DE DÉSHUMIDIFICATION DU MIEL

- ✓ *Capacité en miel d'environ 56 kg*
- ✓ *Vitesse de rotation d'environ 2 tr/min*
- ✓ *Le système de cuve + disques rotatifs s'insère facilement à l'intérieur de la zone de chargement*



- ✓ *Connecteur interne de alimentation*



- ✓ *Possibilité d'insérer le miel directement depuis le guichet place sur le toit du sécheur*



✓ *Il est possible d'évaluer l'humidité du miel à tout moment, pendant la phase de séchage*

✓ *Capacité d'extraction liquide égale à environ 1 point de pourcentage toutes les 45 minutes d'utilisation*

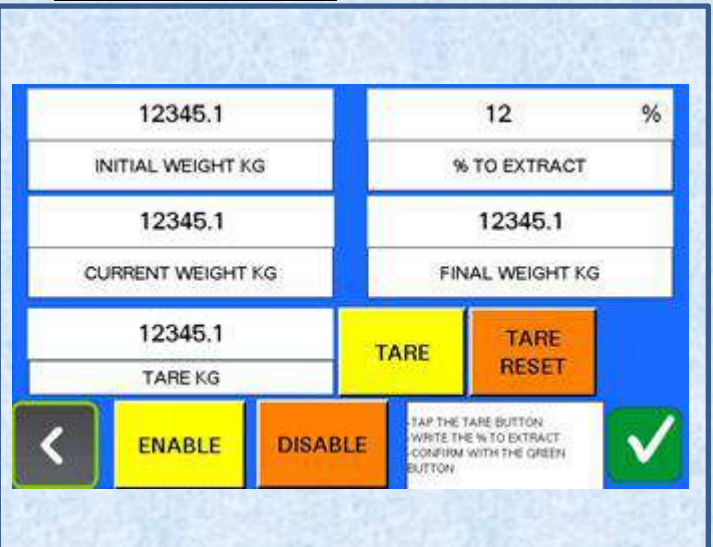
✓ *Bouchon de fond pour le déchargement du miel*



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 m³



RAPPORT D'ESSAI

Déterminations microbiologiques pour vérification du processus de séchage

Description du matériel: **FRAISES SÉCHÉES**

	PARAMÈTRE	UNITÉZ DE MESURE	RÉSULTAT	MÉTHODE D'ESSAI
Non traitées	Microorganismes à 30°C	UFC/g	370	UNI EN ISO 4833:2004
Traitement 24 heures	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
Non traitées	Microorganismes à 30°C	UFC/g	430	UNI EN ISO 4833:2004
Traitement 12 heures	Microorganismes à 30°C	UFC/g	280	UNI EN ISO 4833:2004
Traitement 24 heures	Microorganismes à 30°C	UFC/g	150	UNI EN ISO 4833:2004