

MODÈLE NWT-5



- ✓ 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 **5 kg** en fonction du produit, environ **2 kg** pour les herbes
- ✓ Dimensions utiles mm 300 (largeur) x 180 (profondeur) x 340 (hauteur).
- ✓ Dimensions externes mm 420 (largeur) x 670 (profondeur) x 760 (hauteur).
- ✓ Peut contenir n° 17 cassettes en polypropylène alimentaire mm 290 x 180 x 18 chaque
- ✓ Capacité d'extraction des liquides: environ 0,2 l/h; environ 4 l en 24 heures
- ✓ Alimentation monophasée 230 V/AC
- ✓ Absorption horaire moyenne 0,3 KW
- ✓ Des économies d'énergie supérieure à 70%, par rapport aux sècheurs professionnels traditionnels



- ✓ Extrême simplicité d'utilisation
- ✓ Haut niveau de silence

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 petites activités apicoles et donc pour la déshydratation du pollen.
- 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 produit pharmaceutiques.

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