

MODÈLE NWT-800



- ✓ Capacité de production jusqu'à **1600/2000 kg** au total sur la base du produit et environ **800/1000 kg** pour les herbes coupées
- ✓ Cubage utile total d'environ **8 mètres cubes**
- ✓ Température minimale de déshydratation de l'air: **-25° C + 15° C**
- ✓ Dimensions externes de l'unité frigorigène mm 1700 (largeur) x 2700 (profondeur) x 2140 (hauteur)

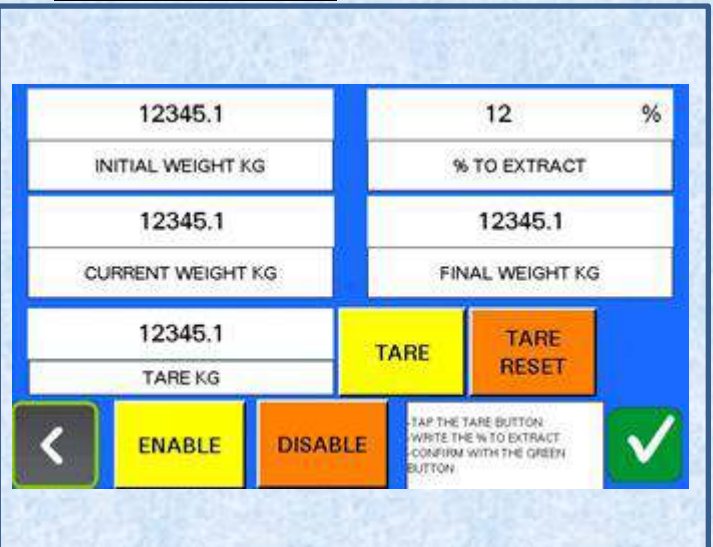
A cette machine sont combinés n° 2 containers:

- N° 2 Containers de **6 pieds**, dim. chaque mm 2000 x 2080 x 1930 environ; les containers à l'intérieur sont entièrement revêtus d'acier inoxydable, équipés d'étagères et de diviseurs (en option) pour contenir 312 cassettes (156 cassettes par chaque container) de dimensions égales à mm 600 x 400 x 70
- ✓ Absorption horaire MAX 28 KW (16 KW environ en utilisant un seul container)
- ✓ Absorption horaire Moyenne 23 KW/h (14 KW en utilisant un seul container)
- ✓ Système de clapets pour l'utilisation d'un seul container (1200 kg et consommation d'énergie réduite) ou les deux (2400 kg)
- ✓ Version triphasée
- ✓ PLC et écrans tactiles Schneider inclus
- ✓ Capacité d'extraction des liquides pour fruits/légumes: environ 47 l/h; environ 1100 litres en 24 heures
- ✓ Économies d'énergie supérieures à 70% par rapport aux sécheurs professionnels traditionnels

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 TÉLÉCOMMUNICATOIRES 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