

MODELLO NWT-100



- ✓ Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 25 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva sino a circa **120 kg** in base al prodotto, circa **65 kg** per le erbe
- ✓ Dimensioni esterne (lxpxh) mm 1130 x 1380 x 1650.
- ✓ Dimensioni utili (lxpxh) mm 400 x 1200 x 1020 .
- ✓ Può contenere n° 20 cassetine in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi : circa 3 litro/h; circa 65 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 380 Vac trifase 50 Hz 3P+N+T 16A
Potenza installata 4,0 kWh
Assorbimento orario Medio 2,8 kWh
- ✓ PLC con monitor touch screen OPZIONALE
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali



- ✓ Ripiani appoggia cassette in acciaio inox per alloggiamento cassette



- ✓ Ripiani estraibili per disposizione erbe officinali alla rinfusa
- ✓ Griglia di fondo in acciaio inox asportabile per la pulizia

Compatto, veloce , altamente funzionale e consumi ridotti

- Ideale per piccole e medie aziende del settore agroalimentare, ortofrutticolo, delle erbe officinali, della bio-cosmesi, della fitoterapia e dell' apicoltura.
- Per le erbe la capacità di carico può essere ulteriormente incrementata stivando il prodotto in modo sfuso, senza l' utilizzo delle cassette, sfruttando così l' intero volume di carico permesso dal vano di asciugatura.
- Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali
- Notevolmente rilevanti inoltre i liquidi ottenuti dalla deumidificazione degli alimenti, le cui frazioni nobili offrono nuove e molteplici opportunità di ingresso in nuovi settori.

BILANCE INTEGRATE CON DISPLAY (OPZIONALE)

Mod. 200/400/800

4/6 Bilance di pesatura integrate



12345.1	12	%
PESO INIZIALE KG	% DA ESTRARRE	
12345.1	12345.1	
PESO ATTUALE KG	PESO FINALE KG	
12345.1	TARA	AZZERA TARA
TARA KG		
<	ABILITA	DISABILITA
		PREMI PULSANTE TARA. INSERISCI % DA ESTRARRE. CONFERMA CON IL PULSANTE
		✓



Mod. 35/100

- Sistema in acciaio inox munito di 4 celle di carico con piedini (6 celle nel modello 800), posizionate al di sotto del basamento.
- Tale sistema offre la comodità di essere parte integrante dell' essiccatore, viene gestito direttamente tramite il monitor touch screen del PLC oppure dal display esterno nel caso degli essiccatori modello NWT35 e modello NWT100 .
- Tale sistema viene fornito con comando a display e software di pesatura per una semplice gestione del peso iniziale, attuale e finale degli alimenti. Al raggiungimento del calo peso percentuale desiderato, il sistema arresta automaticamente la deumidificazione.

PLC E MONITOR TOUCH SCREEN SHNEIDER:

(di serie a partire da NWT-200 – opzionale per NWT100)

✓ Ricette di essiccazione personalizzabili

✓ Software multilingua per la gestione completa del ciclo di essiccazione in funzione dell' alimento inserito



Italiano	
Erbe	
Durata ciclo ORE	100
Delta T Mod.vent	15
Set T. Ing. Deum.1	35
Ore Ritardo D2	8
Set Temp IN D2	40
Delta Temp Fine C	-5
Tempo Delta	600

Buttons: < (Back), NUOVA RICETTA (New Recipe)

✓ Monitoraggio in tempo reale di tutti i parametri utili al ciclo di essiccazione



PREDISPOSIZIONE TELEASSISTENZA E TELECONTROLLO REMOTO/A DISTANZA tramite Smartphone e Tablet: (NECESSARI PLC E MONITOR TOUCH SCREEN):



- ✓ Compatibile con Sistemi Android ed Ios
- ✓ Avviamento/Arresto ciclo di deumidificazione
- ✓ Creazione e Personalizzazione Ricette di Essiccazione
- ✓ Monitoraggio Parametri operativi

Per il funzionamento, l' essiccatore dovrà essere connesso alla rete internet cablata(Lan) oppure Wireless (Wifi)

Compatibile con modelli di Essiccatore dotati di PLC e Monitor Touch Screen

PREDISPOSIZIONE INDUSTRIA 4.0

(NECESSARI PLC E MONITOR TOUCH SCREEN)



- ✓ Realizzazione
- ✓ Implementazione
- ✓ Acquisizione + Registrazione tramite Vostro PC in rete cablata, delle variabili di Temperatura nell' unità di tempo
- ✓ Variazione Setting Ciclo via PC remoto
- ✓ Interfacciamento protocollo di comunicazione tipo OPC-UA

N.B. Le variabili necessarie allo scambio dei dati, dovranno necessariamente essere integrate con il sistema gestionale proprio del cliente)

SISTEMA INTEGRATO DI SANIFICAZIONE AD IONI

✓ Direttamente integrato nell'essiccatore



✓ non produce sostanze o particelle dannose per la presenza umana

✓ sistema di ionizzazione ad elevata intensità di carica capace di neutralizzare in modo molto efficace i composti organici volatili (VOC) aerodispersi e una vasta gamma di patogeni, funghi, virus, acari e batteri

✓ elimina attivamente anche le particelle ed i composti più piccoli e pericolosi

✓ aggredisce le sostanze da neutralizzare rendendole inoffensive

✓ abbatte gli odori presenti negli ambienti

✓ consuma meno di una lampadina ad incandescenza

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

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

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

- > Dimensioni: 20 cm x 17,5 cm x 12,7 cm
- > Peso: 2 Kg
- > Alimentazione elettrica: 220 V 50 Hz
- > Potenza installata: 2 Watt
- > Volume trattato: fino a 4 m³



RAPPORTO DI PROVA

Determinazioni microbiologiche per verifica processo di essiccazione

Descrizione del materiale: FRAGOLE ESSICcate

	PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	RISULTATO	METODO DI PROVA
Non trattate	Microrganismi a 30°C	UFC/g	370	UNI EN ISO 4833:2004
Trattamento 24 ore	Microrganismi a 30°C	UFC/g	140	UNI EN ISO 4833:2004

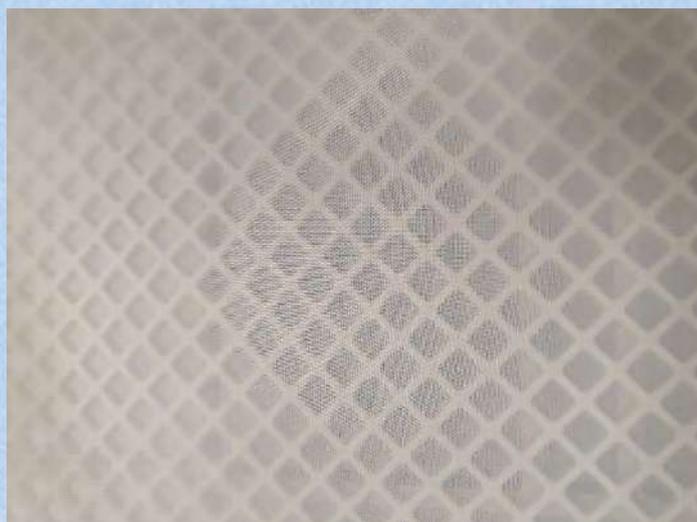
Descrizione del materiale: ZUCCHINE ESSICcate

	PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	RISULTATO	METODO DI PROVA
Non trattate	Microrganismi a 30°C	UFC/g	430	UNI EN ISO 4833:2004
Trattamento 12 ore	Microrganismi a 30°C	UFC/g	280	UNI EN ISO 4833:2004
Trattamento 24 ore	Microrganismi a 30°C	UFC/g	150	UNI EN ISO 4833:2004

STUOIA POLIESTERE MONOFILO 54 MICRON

(per prodotti semiliquidi, creme, farine)

- Rivestimento superficie di fondo e laterale interna della cassetta
- Bordi cuciti mediante filamento di cotone
- Necessaria n. 1 stuoia per ciascuna cassetta
mm 675x475



CASSETTINE

per modello NWT5:

Cassettine mm 290x180x18



per modello NWT-35 E SUPERIORI :

Cassettine mm 600x400x70



RETINE DIVISORIE IN POLIPROPILENE ALIMENTARE PER CASSETTINE :

(per separare i vari strati di alimenti, evitando eventuale attaccamento)

- **per erbe alla rinfusa e polline consigliata n. 1 retina per ciascuna cassetta**
- **per alimenti solidi tagliati consigliate n. 2 retine per ciascuna cassetta**

mm 280x170 per modello NWT5

mm 565x365 per modelli NWT35 e superiori

