



MODELLO NWT-5



- ✓ Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 20 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva sino a circa **5 kg** in base al prodotto, circa **2 kg** per erbe
- ✓ Dimensioni esterne (lpxh) mm 420 x 670 x 780
- ✓ Dimensioni utili (lpxh) mm 300 x 180 x 340
- ✓ Può contenere n° 17 cassetine in p.p alimentare mm 290 x 180 x 15 cad.
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi : circa 0,2 litri/h; circa 4 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 230 Vac monofase 50 Hz 2P+T 16 A (standard S11) – CEE 7/7 Schuko standard S11
Potenza installata 0,4 kW
Assorbimento orario Medio 0,3 kWh
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali



✓ Estrema semplicità di utilizzo

✓ Elevata silenziosità

Compatto, versatile, altamente funzionale e consumi ridottissimi

- Ideale per piccole aziende, adatto per l' utilizzo domestico, valido strumento per test di laboratorio.
- Per aziende agroalimentari, ortofrutticole ed erboristerie che trattano prodotti diversificati e/o di nicchia.
- Ideale anche per piccole attività apicoltrici e quindi per la disidratazione del polline.
- Notevolmente rilevanti inoltre i liquidi ottenuti dalla deumidificazione degli alimenti, le cui frazioni nobili offrono nuove e molteplici opportunità di ingresso in nuovi settori.
- Tali liquidi trovano impiego nella produzione di succhi di frutta, omogeneizzati, cosmetici e prodotti farmaceutici.

MODELLO NWT-35



- ✓ Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 20 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva sino a circa **40 kg** in base al prodotto, circa **20 kg** per le erbe
- ✓ Dimensioni esterne (lpxh) mm 960 x 760 x 1210 .
- ✓ Dimensioni utili (lpxh) mm 400 x 600 x 490
- ✓ Può contenere n° 6 cassette in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi : circa 1 litro/h; circa 26 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 230V monofase 50 Hz - 2P+T 16A
Potenza installata 1,5 KW
Assorbimento orario Medio 1,2 kWh
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali





- ✓ Pannelli laterali appoggia cassette estraibili
- ✓ Secondo sportello posto in alto per disposizione alimenti alla rinfusa (opzionale)

Compatto, versatile, altamente funzionale e consumi ridottissimi

- Ideale per piccole aziende, adatto per l' utilizzo domestico, valido strumento per test di laboratorio.
- Per aziende agroalimentari, ortofrutticole ed erboristerie che trattano prodotti diversificati e/o di nicchia.
- Ideale anche per attività apicoltrici e quindi per la disidratazione di polline e miele.
- Notevolmente rilevanti inoltre i liquidi ottenuti dalla deumidificazione degli alimenti, le cui frazioni nobili offrono nuove e molteplici opportunità di ingresso in nuovi settori.
- Tali liquidi trovano impiego nella produzione di succhi di frutta, omogeneizzati, cosmetici e prodotti farmaceutici.

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

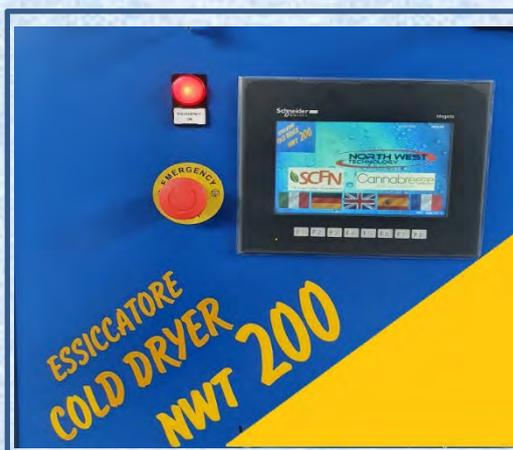
Compatto, veloce , altamente funzionale e consumi ridotti

- 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.

MODELLO NWT-200



- ✓ Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 25 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva sino a circa **220 kg** in base al prodotto, circa **120 kg** per erbe
- ✓ Dimensioni esterne (lpxh) mm 1500 x 1380 x 1850.
- ✓ Dimensioni utili (lpxh) mm 400 x 1200 x 1300 .
- ✓ Può contenere n° 39 cassetine in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi : circa 7 litri/h; circa 170 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 380 Vac trifase 50Hz 3P+N+T 32A
Potenza installata 7,5 KW
Assorbimento orario Medio 4,9 KW
- ✓ PLC con monitor touch screen incluso
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali





Professionale, tecnologico, 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.
- L' elegante PLC con monitor touch screen situato sul pannello frontale permette di adattare la lavorazione del prodotto in base alle esigenze del cliente, dotato di varie ricette di essiccazione totalmente personalizzabili.
- Notevolmente rilevanti inoltre i liquidi ottenuti dalla deumidificazione degli alimenti, le cui frazioni nobili offrono nuove e molteplici opportunità di ingresso in nuovi settori.
- Tali liquidi trovano impiego nella produzione di succhi di frutta, omogeneizzati, cosmetici e prodotti farmaceutici.
- Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali

MODELLO NWT-400



- ✓ Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 25 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva (prodotto fresco) sino a circa
 - per alimenti solidi: 800/1000 kg
 - per erbe : circa 400/500 kg
- ✓ Dimensioni esterne
 - unità frigorigena : (lpxh) mm 1050x2120x2020
 - vano di carico : (lpxh) mm 2000x2080x1930
- ✓ Dimensioni utili vano di carico: (lpxh) mm 1840x1610x1470
- ✓ Può contenere n° 156 cassette in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi : circa 27 litri/h; circa 620 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 380 Vac trifase 50Hz 3P+N+T 32A
Potenza installata 15,0 KW
Assorbimento orario Medio 9,8 kWh
- ✓ PLC con monitor touch screen incluso
Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali



- ✓ Divisori estraibili in acciaio inox per alloggiamento cassettoni (opzionali)



- ✓ Griglie di fondo estraibili in acciaio inox per disposizione erbe officinali alla rinfusa (opzionali)



- ✓ Tubi flessibili per la circolazione dell'aria in polipropilene alimentare
- ✓ Connettori schermati per sonde di temperatura interne



MODELLO NWT-800





Caratteristiche tecniche:

- ✓ Capacità produttiva sino a circa **1600/2000 kg** complessivi in base al prodotto e circa **800/1000 kg** per le erbe
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 25 + 15°C
- ✓ Dimensioni esterne unità frigorigena : (lpxxa) mm 1700x2700x2140
- ✓ A questa macchina vengono abbinati n° 2 vani di carico:
 - ✓ Vano 1: (lpxh) mm 2000x2080x1930
 - ✓ Vano 2: (lpxh) mm 2000x2080x1930
 - ✓ Dimensioni utili ciascun vano di carico: (lpxh) mm 1840x1610x1470
 - ✓ All'interno ciascun vano di carico è rivestito interamente in acciaio inox
 - ✓ Sono dotati di ripiani e divisori (optional) per contenere 312 cassette (156 cassette per ciascun vano) aventi dimensioni cadauna pari a mm 600 x 400 x 70

- ✓ Alimentazione 380 Vac trifase 50Hz 3P+N+T 63A
Potenza installata 28,0 KW (circa 15KW con l'utilizzo di un solo vano di carico)
Assorbimento orario Medio 20,0 kWh (circa 11 kWh con l'utilizzo di un solo vano di carico)
- ✓ Sistema a serrande per l'utilizzo a singolo vano di carico (consumo energetico ridotto) oppure entrambi contemporaneamente
- ✓ PLC e monitor touch screen Schneider inclusi
- ✓ Capacità media di estrazione liquidi: circa 47 litri/h; circa 850 litri in 24 ore
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali

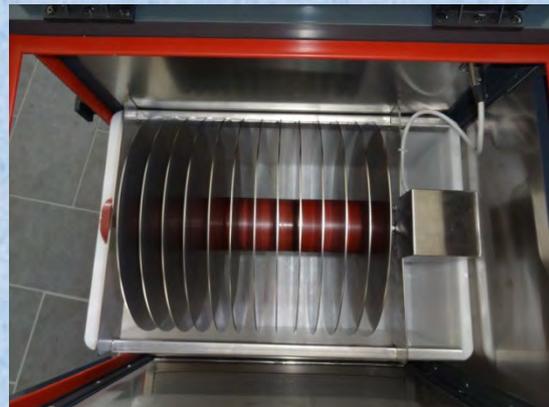
ACCESSORI

SISTEMA ESTRAIBILE PER LA DEUMIDIFICAZIONE DEL MIELE (per modello NWT-35)

- ✓ Capacità in miele di circa 56 kg
- ✓ Velocità di rotazione di circa 2 giri/min
- ✓ Il sistema vasca + dischi rotanti si inserisce agevolmente all' interno del vano di carico



- ✓ Connettore interno di Alimentazione



- ✓ Possibilità di inserire il miele direttamente dallo sportello posto sul tetto dell' essiccatore



- ✓ Può essere valutata l'umidità del miele in qualsiasi momento, durante la fase di asciugatura (necessario Rifrattometro)



- ✓ Capacità di estrazione liquidi pari a circa 1 punto percentuale ogni 45 minuti di utilizzo

- ✓ Tappo di fondo per lo scarico del miele



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

Dns Ricetta: 123 | 12
 AaBbCcDdEe
 °C RIT. 12.1 | °C MAN. 12.1 | °C DELTA 12.1
 Temp. Ricadatore: 12.1
 Alta Pressione: 12.1
 Basso Pressione: 12.1
 Tempa Ricetta Scadute Mantieni Premute Stop Ciclo
 LOTTI
 Basso Pressione
 Kg 12345.1 | 12345.1
 Icons: Scale, Fan, Light, Home, etc.

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



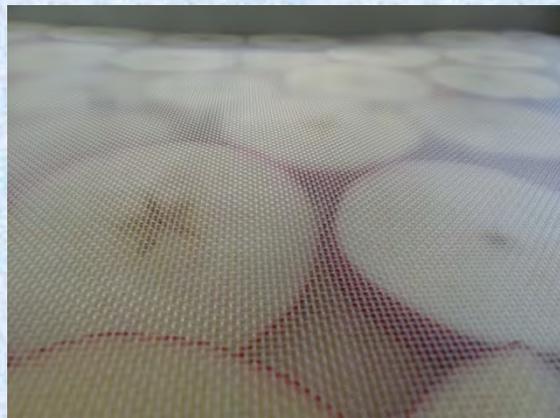
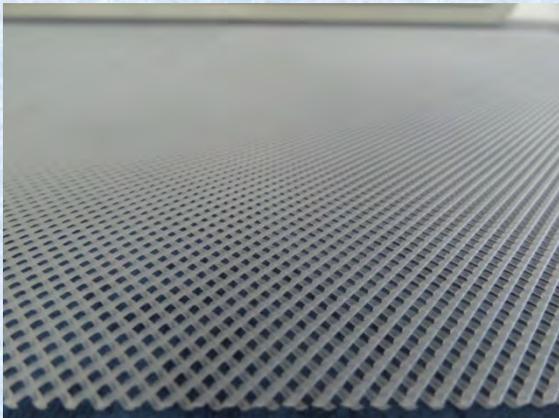
RETINE DIVISORIE IN POLIPROPILENE ALIMENTARE PER CASSETTINE :

(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



SPORTELLO APRIBILE SUL TETTO PER CARICAMENTO ALLA RINFUSA
DISPONIBILE PER MODELLI NWT5 ED NWT35





NORTH WEST TECHNOLOGY SRL

Sede: Via Peveragno 96 – 12012 Boves (CN) - Italia

TEL +39 0171-1875944

WEB: www.northwest-technology.com

EMAIL: info@northwest-technology.com