

Northwest Technology NWT-400

A gép a piacon található leghatékonyabb technológiával dolgozva nem terheli környezetét az elpárologtatott nedvességgel.

Az aszalt termékek az ionizációs modulnak köszönhetően vírus és baktérium mentesek.

Az aszalógép, zöldségek, gyümölcsök, fűszernövények és egyéb termékek professzionális, antibakteriális aszalását teszi lehetővé.

A kész termékekről készült fotók:



2724 Újlengyel, Kossuth u. 102. Tel: +36/70/322-8618

Adószám: 23688498-2-41 | Cg. 13-09-171703

Web: www.x-site.hu | Email: info@x-site.hu

NWT-400



2724 Újlengyel, Kossuth u. 102. Tel: +36/70/322-8618

Adószám: 23688498-2-41 | Cg. 13-09-171703

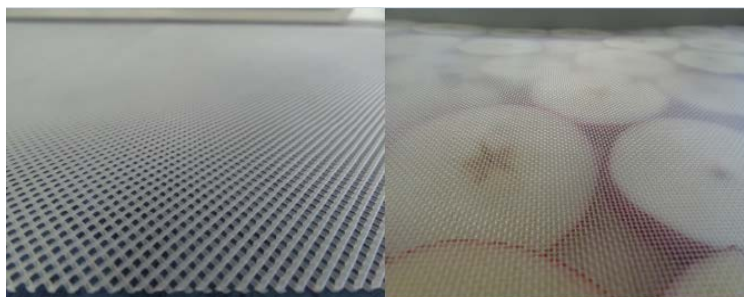
Web: www.x-site.hu | Email: info@x-site.hu



Aszaló tálcák
204 db



Aszaló háló
816 db



Az NWT-400-as a következő elemekből áll:

- Aszaló kamra,
- Az aszaló kamra melletti doboz a szárító egység, amely a meleg levegőt forgatja, ionizálja, és fertőtleníti a nedvességet desztillálja. A szárító egység rugalmas légszállító csövekkel van összekötve az aszaló kamrával.
- Integrált ionizációs fertőtlenítő egység
- Integrált súly mérő egység
- 204 db 600x400 mm-es műanyag élelmiszer ipari aszalótálcat tud fogadni. A tálcákra 2-4 rétegben lehet az aszalandó termékeket behelyezni.
- 816 db műanyag elválasztó háló 565x365 mm, 4 db/aszalótálca

Technikai paraméterek:

- aszalási hőmérséklet tartomány T: -20 C, +15 C között
- töltési kapacitás:
 - zöldség, gyümölcs: 800/1200 kg
 - fűszer és gyógynövények: 600/800 kg
- fizikai méretek:
 - gépészet: 1980x1950x1910 mm
 - aszalókamra: 1000x2100x2010 mm
- 204 aszaló tálca
- folyadék gyűjtő tartály 35 liter/óra, 750 liter/ 24 óra alatt
- Névleges feszültség: 380 V
- Maximális teljesítmény: 15KW/H
- Üzemszerű átlag teljesítmény: 12,5 KW/H
- Siemens PLC vezérlő áramkör
- hozzávetőleg 70%-kal több energiával kevesebbet használ fel a hagyományos aszalógépekhez viszonyítva
- rozsdamentes krómaccél aszalókamra a könnyebb tisztíthatóságért és sterilitásért

Kérje ajánlatunkat MOST!

info@x-site.hu