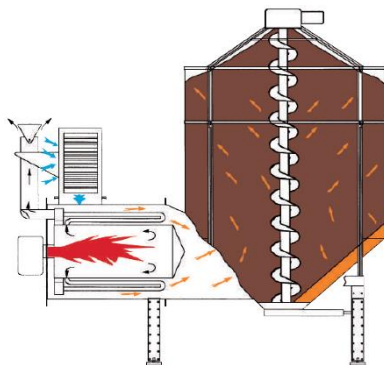


ZAFFRANI CSONTHÉJAS TERMÉNYSZÁRÍTÓK



Rendeltetésszerű felhasználási terület: A mogyoró, mandula, dió és gesztenye szárítása a csonthéjas szárítóban.

A ZAFFRANI **szárítók** hőtechnikai rendszereik révén kíméletes kezelést biztosítanak. A teljesen automatikus vezérlés és a szárítási hőfok pontos szabályozhatósága

lehetővé teszi a kiváló minőségű és gazdaságos szárítást.

- Hőcserélős kivitel
- Választható fűtőanyagok: gázolaj (alap kivitel), földgáz /PB gáz (feláras opció)
- Meghajtás: elektromos hálózatról (380V)
- Árban és műszaki tartalomban bármely versenytárral kiállják az összehasonlítást.

Mogyoró / Mandula / Dió* szárítók

Cikkszám	Modell	Saját tömeg (kg)	Kapacitás (m ³)	Felvett teljesítmény (kW)			Méretek (cm)		
				betöltés	munka	kiürítés	Átmérő	Magasság	Szélesség
1700201*	60	1350	6	2,5	6,5	2,5	250	400	354
1700202*	80	1400	8	2,5	6,5	2,5	250	450	354
1700203*	110	1450	11	2,5	6,5	2,5	250	500	354
1700204*	125	1500	12,5	2,5	6,5	2,5	250	550	354
1700205*	150	1550	15	2,5	6,5	2,5	250	600	354
1700206*	200	2820	19	-	22,5	-	298,5	550	354
1700207*	300	3320	29	-	26,5	-	298,5	700	354

Opciók kiegészítő dió szárítóhoz

170020810 Levegő diffuzor (dió szárítása esetén kötelező megrendelni!!!)

* dió esetén a 170020810 cikkszám rendelése szükséges

A Zaffrani diószárítási koncepciója:

1. A dió zöld burkának eltávolítása
2. Mosás
3. Csepegtetés
4. Előszikkasztás kb. 8-10 órán át, míg 1m³ dió tömege kb. 550 kg lesz
5. Töltés: miután a dió héja különösen törékeny, a gép serleges felhordóval végzi a töltést
6. Szárítás

Gesztenyeszárítók

Cikkszám	Modell	Saját tömeg (kg)	Kapacitás (m ³)	Felvett teljesítmény (kW)			Méretek (cm)		
				betöltés	munka	kiürítés	Átmérő	Magasság	Szélesség
1700214	50	1070	5	-	3,5	0,75	204	270	366
1700209	60	1450	6	2,5	6,5	2,5	250	400	354
1700210	80	1500	8	2,5	6,5	2,5	250	450	354
1700211	110	1550	11	2,5	6,5	2,5	250	500	354
1700212	125	1600	12,5	2,5	6,5	2,5	250	550	354
1700213	150	1650	15	2,5	6,5	2,5	250	600	354

A teljesítményadatok nagyban változnak a környezeti feltételek hatására (hőmérséklet, relatív páratartalom) és természetesen nagymértékben függnek a szárítandó termék jellegétől (érés fok, tisztaság, stb.).

Lényeges különbségek lehetnek a szárítási paraméterekben a különböző fajták között is.