

Dörrschrank IMF

Trocknen und kein heißes dörren!

Der Dörrschrank dient zum Trocknen verschiedener frischer pflanzlicher Materialien (Äpfel, Beeren, Früchte, Gemüse, Gewürze, Pilze, Tee usw.) mit verschiedenem Feuchtigkeitsgehalt. Das Verfahren der Dehydratisierung garantiert die Produkte schonend zu trocknen, dabei kann der Prozess leicht beobachtet werden.

Die Trockenkammer ist aus Edelstahl, die Gitter auf denen die Produkte ausgelegt werden, sind aus Kunststoff gefertigt. Die Dehydratisierung funktioniert nach dem Prinzip einer Wärmepumpe. Luft wird angesaugt, gefiltert, entfeuchtet und/oder erwärmt und in die Arbeitskammer geleitet. Die feuchte Luft im inneren wird nach außen abgeführt. Somit ist ein ständiger Luftaustausch gewährleistet. Der Trockner entspricht den hygienischen Anforderungen, ist leicht zu reinigen und zu pflegen.

Die Temperatur des Trockners ist einstellbar.



Modell	IMF 50	IMF 100	IMF 150
Kapazität	7 m ² - 10-60 kg	15m ² - 20-120 kg	29m ² 40-400KG
Größe (LxBxH)	110 x 100 x 200 cm	200 x 136 x 230 cm	360 x 120 x 260 cm
Tablett	20 St. 600x600 mm	40 St. 600x600 mm	80 St. 600x600 mm
Verbrauch und Spannung	380 V - von 0,55 bis 5,5 kW (in Abhängigkeit von der gewählten Betriebsart)	380 V - von 3 bis 8 kW (in Abhängigkeit von der gewählten Betriebsart)	380V - 15 kW
Temperatur	15 – 50 °C (in Abhängigkeit von der gewählten Betriebsart und der Außentemperatur)	15 – 50 °C (in Abhängigkeit von der gewählten Betriebsart und der Außentemperatur)	15 – 50 °C (in Abhängigkeit von der gewählten Betriebsart und der Außentemperatur)
Material	Struktur in Aluminium – Paneele in lackiertem Blech	Isolierte Paneele beschichtet - Aluminium	Isolierte Paneele beschichtet - Aluminium
Art.	16795	17372	21148



Essiccatori IMF

Technologia di asciugatura con basso costo gestionale

L' essiccatore permette l'essiccazione di prodotti ortofrutticoli (Mele, pere, prugne, pesce, ciliegie, fragole, ma anche verdure come porri, cipolle, sedano, cavolfiori, finocchi, pomodori, funghi, erbe aromatiche, fiori ecc.) e l'asciugatura di salumi e formaggi, il tutto nella stessa macchina.

La macchina si compone di una camera di trattamento in acciaio inox all'interno della quale trovano posto vassoi o cestoni sui quali posizionare il prodotto. L'aria in ingresso alla macchina viene trattata (filtrazione + deumidificazione e/o riscaldamento), inviata all'interno della camera di lavorazione, spinta sul prodotto e infine espulsa all'esterno così da ottenere un ricambio continuo. Un sistema interno di ripresa e diffusione garantisce l'omogenea distribuzione della stessa all'interno della camera di lavorazione.

Quadro elettrico con termostato per la rilevazione e il controllo della temperatura dell'aria inviata all'interno della camera



Modello	IMF 50	IMF 100	IMF 150
Capacità	7 m ² - 10-60 kg	15m ² - 20-120 kg	29m ² 40-400 kg
Dimensioni	100 x 110 x 200 cm	200 x 136 x 230 cm	360 x 120 x 260 cm
Vassoi	n. 20 – 600x600 mm	n. 40 – 600x600 mm	n. 80 - 600x600 mm
Alimentazione e consumi	380 V - da 0,55 a 5,5 kW (in funzione della modalità di funzionamento scelta)	380 V - da 3 a 8 kW (in funzione della modalità di funzionamento scelta)	380V - 15 kW
Temperatura aria di trattamento imponente	da 15 – 50 °C (in funzione della modalità di funzionamento scelta e della temperatura esterna)	da 15 – 50 °C (in funzione della modalità di funzionamento scelta e della temperatura esterna)	da 15 – 50 °C (in funzione della modalità di funzionamento scelta e della temperatura esterna)
Materiale costruzione	struttura in alluminio – pannellatura in lamiera verniciata	pannelli coibentati rivestiti - alluminio	pannelli coibentati rivestiti - alluminio
Art.	16795	17372	21148



The Dryer IMF

Dehumidifiers and no hot drying!

The dryer can dehydrate various fresh plant materials (apples, berries, fruits, vegetables, spices, mushrooms, tee etc.) with various content of dry matter. All the material must be prepared in the right way to be dehydrated. The dehydrating process guarantees food safety and it is possible to regulate and observe the process.

The dryer chamber is made of stainless steel and the drying trays are made or of stainless steel with special sheets made of plastic material or complete in plastic.

The dehydrating process is based on heat convection and moisture condensing principle with heat pump. (Moisture from the chamber is condensate on the evaporator of the heat pump and the energy from the condensation process is used to warm up the air).

The dryer meets the appropriate hygiene requirements, is easy to clean and maintain.

The temperature of the dryer is adjustable.



Type	IMF 50	IMF 100	IMF 150
Load surface	7 m ² - 10-60 kg	15m ² - 20-120 kg	29m ² 40-400KG
Dimension (l w h)	100 x 110 x 200 cm	200 x 136 x 230 cm	360 x 120 x 260 cm
Trays	n. 20 – 600x600 mm	n. 40 – 600x600 mm	n. 80 - 600x600 mm
Supply and consumption**	380 V, 0,55 - 5,5 kW depending on the chosen mode and the outside temperature	380 V, 3 - 8 kW depending on the chosen mode and the outside temperature	380V - 15 kW
Air temperature	15 – 50 °C	15 – 50 °C	15 – 50 °C
Materials	aluminium frame - painted sheet metal panels	aluminium frame - painted sheet metal panels	aluminium frame - painted sheet metal panels
Art.	16795	17372	21148

