

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 utili mm 300 (larghezza) x 180 (profondità) x 330 (altezza).
- ✓ Dimensioni esterne mm 420 (larghezza) x 390 (profondità) x 840 (altezza).
- ✓ Può contenere n° 17 cassetine in p.p alimentare mm 290 x 180 x 18 cad.
- ✓ Capacità di estrazione liquidi : circa 0,2 litri/h; circa 4 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 220 V monofase
- ✓ Assorbimento orario Medio 0,4 KW
- ✓ 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
- ✓ Cubatura utile pari a circa **0,14** metri cubi
- ✓ Dimensioni esterne mm 950 (larghezza) x 750 (profondità) x 1210 (altezza).
- ✓ Può contenere n° 6 cassetine in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità di estrazione liquidi : circa 1 litro/h; circa 26 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 220 V monofase
Assorbimento orario Max 1,4 KW
Assorbimento orario Medio 1,2 KW
- ✓ Capacità di estrazione liquidi : circa 1 litro/h; circa 26 litri in 24 ore
- ✓ 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

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: - 20 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva sino a circa **120 kg** in base al prodotto, circa **65 kg** per le erbe
- ✓ Cubatura utile pari a circa **0,45** metri cubi
- ✓ Dimensioni esterne mm 1260 (larghezza) x 1000 (profondità) x 1600 (altezza).
- ✓ Può contenere n° 20 cassetine in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità di estrazione liquidi : circa 3 litro/h; circa 65 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 380 V trifase
Assorbimento orario Max 4,0 KW
Assorbimento orario Medio 2,7 KW
- ✓ PLC con monitor touch screen **OPZIONALE a richiesta**
- ✓ 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



Caratteristiche tecniche:

Deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero liquidi estratti dall' alimento

Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 20 + 15°C

Capacità produttiva sino a circa **200 kg** in base al prodotto, circa **120 kg** per erbe

Dimensioni esterne mm 1360 (larghezza) x 1270 (profondità) x 1800(altezza).

Può contenere n° 39 cassetine in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.

Capacità di estrazione liquidi : circa 7 litri/h; circa 180 litri in 24 ore

Alimentazione 380 V trifase

Assorbimento orario Max 5,9 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: - 20 + 15°C
- ✓ Capacità produttiva (prodotto fresco)
 - per alimenti solidi: circa 600/800 kg
 - per erbe : circa 400/500 kg
- ✓ Dimensioni esterne
 - ✓ unità frigorigena : (lpxxa) mm
1000x2100x2010
 - ✓ vano di carico : (lpxxa) mm
1980x1950x1910
- ✓ Può contenere n° 156 cassettoni in p.p alimentare mm 600 x 400 x 70 cad.
- ✓ Capacità di estrazione liquidi :
circa 35 litri/h; circa 750 litri in 24 ore
- ✓ Alimentazione 380 V trifase
Assorbimento orario Max 15,0 KW
Assorbimento orario Medio 12,5 KW
- ✓ PLC con monitor touch screen incluso
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali



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

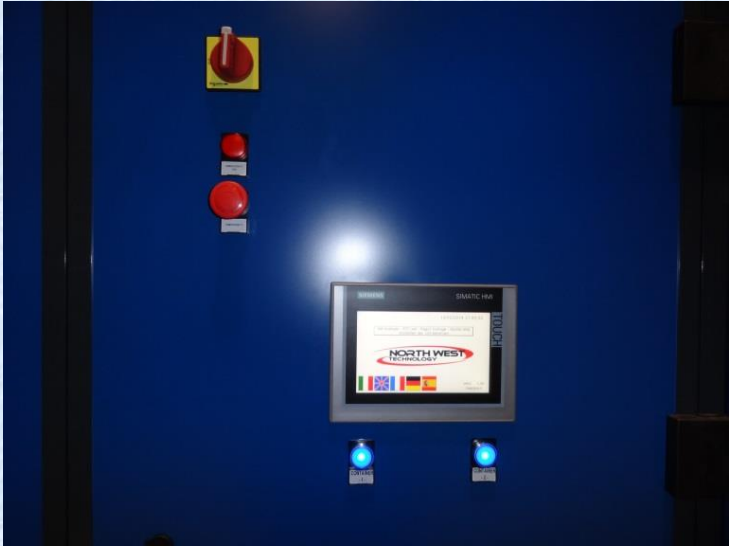


- ✓ Griglie di fondo estraibili in acciaio inox per disposizione erbe officinali alla rinfusa (opzionali)



- ✓ 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 **1400/1600 kg** complessivi in base al prodotto e circa **900/1000 kg** per erbe tagliate
- ✓ Temperatura minima di disidratazione dell'aria: - 20 + 15°C
- ✓ Dimensioni esterne dell' unità frigorigena mm 1700 (larghezza) x 2080 (profondità) x 1900 (altezza)

A questa macchina vengono abbinati n° 2 Containers:

- N° 2 Containers da **6 piedi**, dim. cad. mm 1980 x 1950 x 1910 circa; i containers all' interno sono rivestiti interamente inox, dotati di ripiani e divisori (optional) per contenere 312 cassette (156 cassette per ogni container) aventi dimensioni cadauna pari a mm 600 x 400 x 70
- ✓ Assorbimento orario MAX 28 KW
- ✓ Assorbimento orario MEDIO 23 KW/h
- ✓ Sistema di serrande per l' utilizzo di un solo container oppure entrambi
- ✓ Versione trifase
- ✓ PLC e monitor touch screen Siemens inclusi
- ✓ Capacità di estrazione liquidi per erbe : circa 70 litri/h; circa 1000 litri in 24 ore
- ✓ Capacità di estrazione liquidi per frutta/verdura : circa 65 litri/h; circa 1200 litri in 24 ore
- ✓ Risparmio energetico maggiore del 70 %, rispetto agli essiccatori professionali tradizionali

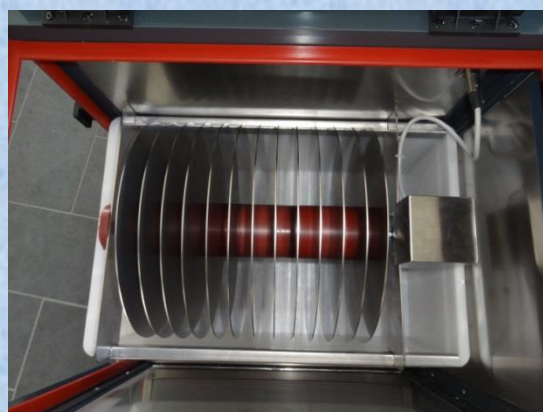
ACCESSORI INTEGRABILI ALL'ESSICCATORE

SISTEMA ESTRAIBILE PER LA DEUMIDIFICAZIONE DEL MIELE

- ✓ *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*



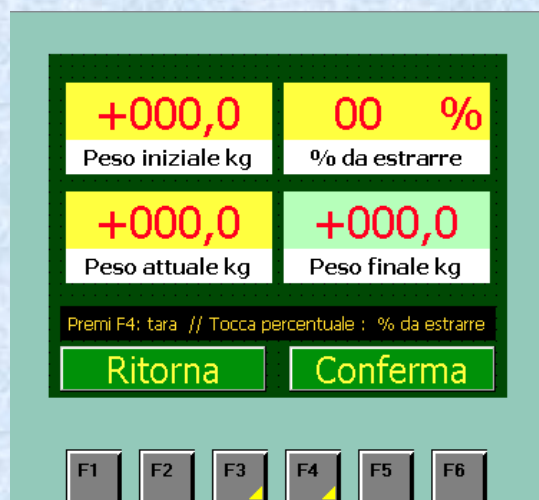
- ✓ *Può essere valutata l'umidità del miele in qualsiasi momento, durante la fase di asciugatura*
- ✓ *Capacità di estrazione liquidi pari a circa 1 punto percentuale ogni 45 minuti di utilizzo*
- ✓ *Tappo di fondo per lo scarico del miele*



BILANCE INTEGRATE CON DISPLAY (OPZIONALE)

Mod. 200/400/800

4/6 Bilance di pesatura integrate



- 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 35 e modello 100 .
- 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 SIEMENS :

(di serie a partire da NWT-200)

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



- ✓ Ricette di essiccazione personalizzabili



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



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* , *Penicillium* , *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



NORTH WEST TECHNOLOGY

SEDE: Via Peveragno 96/a – 12012 Boves (CN)

TEL/FAX 0171-1875944

WEB: www.northwest-technology.com

EMAIL: info@northwest-technology.com