

TERMIK[®]-Z-10



ZÖLDSÉG-, GYÜMÖLCS-, FŰSZER-,
GYÓGYNÖVÉNYSZÁRÍTÓ



mikrotherm Műszaki Fejlesztő, Tervező és Szolgáltató Kft.
25 ÉVE A LEGJOBBAK KÖZÖTT

1174 Budapest, Ferihegyi út 292. Telefon: (36-1) 258-1563 Fax: 256-2035
Weblap: www.mikrotherm.hu Email: info@mikrotherm.hu



A **TERMIK®-Z-10** nagy nedvesség-tartalmú zöldség, gyümölcs, fűszer-, gyógynövény és egyéb termékek (pl.: gomba, tökmag, virág stb.) szárítására kiválóan alkalmazható.

A SZÁRÍTÓ ÜZEMELTETÉSE

A megfelelő módon előkészített terméket 1–2 cm-es rétegben egyenletesen kell elteríteni a tartórekeszekben.

A szárítóban 120 darab műanyag rekesz vagy alumínium tálca helyezhető el.



A SZÁRÍTÓ MŰSZAKI ADATAI

Szárítófelület	24 m ²
Berakható tömeg (anyagtól függően)	100–200 kg
Vízpárolgató képesség (max.)	7 kg/óra
Szárítási hőmérséklet	40-80°C
Beépített hőteljesítmény	30 kW
Beépített villamos teljesítmény	1,6 kW
Befoglaló méretek - hosszúság	3500 mm
- szélesség	1250 mm
- magasság	1735 mm
A berendezés tömege	600 kg
Hőmérséklet szabályozás	automatikus
Fűtési mód	indirekt (hőcserélős)
Légszabályozás	kézi
Légvezetési rendszer	recirkulációs, enegiatakarékos
Határoló felületek	hőszigeteltek

Az ismertetésben megadott teljesítményadatok elsősorban nagy nedvességtartalmú zöldség, gyümölcs, fűszer-, gyógynövény szárítására vonatkoznak. A felsoroltakon kívül a berendezésben egyéb termékek szárítása (pl.: gomba, tökmag, virág stb.) is kiválóan megoldható.

A folyamatos műszaki fejlesztés miatt az adatok változhatnak.





mikrotherm

MŰSZAKI FEJLESZTŐ, TERVEZŐ
és SZOLGÁLTATÓ Kft. • www.mikrotherm.hu

TERMIK[®]-FARM

KERINGTETŐ ÉS FOLYAMATOS ÜZEMŰ
SZEMESTERMÉNYSZÁRÍTÓ GÉPCSALÁD

TERMIK[®]-V

TÉTELES ÉS ÖNTISZTULÓ RENDSZERŰ
VETŐMAGSZÁRÍTÓ

TERMIK[®]-Z

ZÖLDSÉG-, GYÜMÖLCS-, FŰSZER- ÉS
GYÓGYNÖVÉNYSZÁRÍTÓ GÉPCSALÁD