



Trocken- schrank TS 10

Technische Daten

- **Material:** Chromstahl
- **Kapazität:** 20 – 100 kg pro Batch (frisches Produkt)
- **Stromanschluss:** 220 V / 50 Hz
- **Systemsprache:** Deutsch
- **Nennleistungsaufnahme:** 1240 W
- **Maximaler Stromverbrauch:** 2.3 Kw
- **Stromaufnahme / Steckertyp:** 6.82 A / Typ 12
- **Entfeuchtungsmenge:** 3.5 l/h
- **Kältemittel / Füllmenge:** R134a / 850g
- **Maximaler Auslassdruck:** 3.2 MPa
- **Maximaler Ansaugdruck:** 0.7 MPa
- **Betriebs Umgebungstemperatur:** ca. 10 bis 40 Grad
- **Regelung Temperatur:** ca. Umgebungstemperatur bis 65 Grad
- **Regelung Feuchtigkeit:** ca. 10 – 95 %
- **Lärmpegel:** ca. 67 dB(A)
- **Masse Trockenschrank:** 1370 × 700 × 1600 mm (mit Räder)
- **Gittermasse:** 800 × 600 × 30 mm
- **Nettogewicht:** 164kg



Anwendungsbereiche:

Geeignet für normale Trocknungsprozesse bei Temperaturen über der Umgebungstemperatur (bis 65 °C). Es besitzt keine aktive Kühlung und arbeitet nur im Close-Modus.

Typische Produkte:

- Holz
- Gemüse
- Früchte
- Pilze
- Tierfutter
- Nudeln
- Getreide
- Gewürze
- Standard-Kräuter
- Kunststoffteile oder industrielle Materialien





Trockenschrank TS 10

Modernste Wärmepumpentechnik

Trockenschrank für Pasta, Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch, Gewürze, Kräuter, Blüten, etc.

Dieser neuartige Trockenschrank dient zum schonenden Trocknen von Produkten (Pasta, Obst, Früchte, Gemüse, Gewürze, Kräuter, Tee, Blüten, Hanf, etc.) Das Dehydrierungs-Verfahren garantiert eine schonende Trocknung der Produkte und erhält den grössten Teil der Vitamine!

Aufgrund des Glaseinsatzes in der Fronttür, kann das Trockengut während der Trocknung beobachtet werden ohne die Tür zu öffnen (keine Temperaturschwankungen).

Der Trockenschrank ist komplett aus Chromstahl gefertigt und auch die dazugehörigen Trocknungsgitter sind in Edelstahl gefertigt.

Die Dehydrierung funktioniert mit einer Wärmepumpe und ist somit deutlich energieeffizienter als herkömmliche Wärme- Trockenschränke oder Dörrex.

Die Luft wird im Innern der Trocknungskammer umgewälzt, erwärmt und entfeuchtet. Alle Aromen bleiben im inneren des Trocknungsschranks da kein Luftaustausch stattfindet.

Durch die moderne Steuerung via Touch-Screen kann die gewünschte Feuchtigkeit eingestellt werden. Die Trocknungsprogramme laufen voll-automatisch ab (keine manuelle Kontrolle nötig).

Der Trockenschrank entspricht den einschlägigen Hygienerichtlinien und ist leicht zu reinigen.

Wir gewähren 1 Jahr Garantie.

