



Trocken- schrank TS 15

Technische Daten

- **Material:** Chromstahl
- **Kapazität:** 20 – 100 kg pro Batch (frisches Produkt)
- **Stromanschluss:** 230 V / 50 Hz
- **Systemsprache:** Deutsch
- **Nennleistungsaufnahme:** 2360 W
- **Maximaler Stromverbrauch:** 2.56 Kw
- **Stromaufnahme / Steckertyp:** 11.8 A / Typ CE 16
- **Entfeuchtungsmenge:** 4.5 l/h
- **Kältemittel / Füllmenge:** R134a / 1850g
- **Maximaler Auslassdruck:** 3.2 MPa
- **Maximaler Ansaugdruck:** 0.7 MPa
- **Betriebs Umgebungstemperatur:** ca. 10 bis 40 Grad
- **Regelung Temperatur:** ca. 18 bis 75 Grad
- **Regelung Feuchtigkeit:** ca. 10 – 95 %
- **Lärmpegel:** ca. 67 dB(A)
- **Masse Trockenschrank:** 1500 × 700 × 1940 mm (mit Räder)
- **Gittermasse:** 800 × 600 × 30 mm
- **Nettogewicht:** 245kg



Anwendungsbereiche:

Geeignet für empfindliche Produkte und konstante Niedrigtemperatur-Trocknung auch bei hoher Umgebungstemperatur. Das Gerät kann aktiv unter 21 °C kühlen und verfügt über drei Betriebsmodi (Intelligent, Close und Thermostat).

Typische Produkte:

- Fisch
- Fleisch / Beef Jerky
- Hochwertige Kräuter
- Blüten
- Medizinische Pflanzen
- Tee
- Aroma- und temperaturempfindliche Lebensmittel
- Produkte zur Essenz- oder Ölgewinnung
- Premium-Lebensmittel mit hoher Qualitätsanforderung





Trockenschrank TS 15

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

