

Linea essiccazione

Drying line





Eco Evo

Eco Evo Mini

Essiccatori (Drying chambers) Eco Evo e Eco Evo Mini

Gli essiccatori **ECO EVO** ed **ECO EVO MINI** sono rivolti alle piccole aziende, laboratori, e ad agriturismi interessati ad essiccare/disidratare i propri prodotti con un processo tecnologico all'avanguardia, del tutto naturale che esalta la qualità del prodotto finale. Tale processo protegge le proprietà organolettiche e dà un elevato livello di qualità. Sono essiccatori versatili poiché permettono l'essiccazione di tutti i prodotti ortofrutticoli, erbe officinali, polline, carne, pesce, pasta.

La macchina si compone di una camera di trattamento in acciaio inox dotata di porta a battente, all'interno della quale trovano posto vassoi o cassette 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 (NO RICICLO)**.

VANTAGGI:

- Eliminazione dell'umidità superficiale del prodotto nelle prime 2/3 ore iniziali.
- Eliminazione del rischio di ossidazione, fermentazione e formazione di carica batterica.

Tred Technology propone per la linea essiccazione: ECO2 e soluzioni modulabili da ECO4 a ECO24.

The ECO EVO and ECO EVO MINI dryers are aimed at small companies, laboratories, and agriturismi that are interested in drying / dehydrating their products with a cutting-edge technological process, completely natural that enhances the quality of the final product. This process protects the organoleptic properties and gives a high level of quality. They are versatile dryers since they allow the drying of all fruit and vegetables, medicinal herbs, pollen, meat, fish, pasta.

The machine consists of a stainless steel treatment chamber equipped with a hinged door, inside which there are placed trays or boxes on which to position the product.

the air entering the machine is treated (filtration + dehumidification and / or heating), sent inside the processing chamber, pushed on the product and then expelled outside so as to obtain a CONTINUOUS SPARE (NO RECYCLING).

ADVANTAGES:

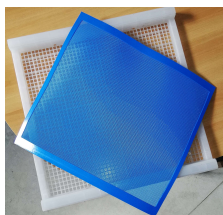
- *Elimination of surface moisture of the product in the first 2/3 initial hours.*
- *Elimination of the risk of oxidation, fermentation and bacterial charge formation.*

PARTI PRINCIPALI:

- Unità di trattamento dell'aria composta da filtro, gruppo deumidificante e gruppo riscaldante;
- Camera di trattamento in acciaio inox Aisi 304;
- Sistema di diffusione appositamente studiato al fine di diffondere in modo uniforme l'aria di trattamento su tutti i ripiani con un risultato di asciugatura del prodotto rapida, qualitativa e uniforme;
- Quadro elettrico digitale per la rilevazione e il controllo della temperatura dell'aria inviata all'interno della camera;
- Vassoi in pvc alimentare 60*60 cm oppure cassette in pvc per erbe officinali;

OPTIONAL:

- Aspiratore per scarico aria esausta all'esterno;
- Carrello porta vassoi;
- Sistema di pesatura mediante celle di carico per la gestione del calo peso del prodotto;



Stuoie alimentari
antiaderenti

MAIN PARTS:

Air treatment unit composed of filter, dehumidifying unit and heating unit;

Treatment chamber in AISI 304 stainless steel;

Diffusion system specially designed in order to uniformly spread the treatment air on all the shelves with a quick, qualitative and uniform drying result;

Digital electric panel for detecting and controlling the temperature of the air sent inside the chamber;

Trays in pvc food 60 * 60 cm or pvc boxes for medicinal herbs;

OPTIONAL:

Exhaust fan for exhaust air exhaust externally;

Tray trolley;

Weighing system using load cells to manage the weight loss of the product;

MODELLO/MODEL	ECO EVO MINI	ECO EVO
Capacità di carico prodotto fresco/superficie Fresh product / surface loading capacity	Su vassoi/on trays 10/40 kg Su cassette/on cassettes 20/30 kg	Su vassoi/ on trays 20/90 kg Su cassette/ on cassettes 40/60 kg
Vassoi/cassette Trays/cassettes	Vassoi/trays 20/10-600*600mm Cassette/cassettes 6-600*400*160h	Vassoi/trays 40/20-600*600mm Cassette/cassettes 12-600*400*160h
Alimentazione e consumi* Supply	220V / 3,5 kW	380 V – 5,5 kW
Temperatura di trattamento treatment temperature **	Da 25-50°C From 25°C to 50°C	Da 25-50°C From 25°C to 50°C
Materiale di costruzione construction material	Camera di lavoro in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera verniciata Work chamber in stainless steel, external paneling in painted sheet metal	Camera di lavoro in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera verniciata Work chamber in stainless steel, external paneling in painted sheet metal
Dimensioni camera di trattamento in acciaio inox Treatment chamber dimensions in stainless steel	600*820*550h mm	600*820*1050h mm
Dimensioni (l x p x h) mm Dimensions	890*1100*1400 mm	890*1100*2000 mm

Le soluzioni costruttive adottate rendono i nostri impianti idonei alla marcatura CE

The production of the machine is comply with all European construction rules for marking.