



OBSTTROCKENSCHRANK SERIE OTS

VORTEILE

- Elektro- oder Warmwasserheizung und Temperaturkontrolle
- Zeitsteuerung mit Dämpffunktion
- Verschiedene Prozessparameter zur Auswahl
- Steckerfertige Kompaktanlage
- Optionale Wärmerückgewinnung
- Optionale Teflon-Matten verhindern das Ankleben beim Trocknungsprozess



OTS 4

VERARBEITUNG

Die Trockenkammer ist 100 Millimeter stark isoliert und abgedichtet. Das Gehäuse, der Grundrahmen und Produktbereich sind vollständig aus Edelstahl gefertigt. Die Lüftungskomponenten bestehen aus verzinkten Stahlblech.

OBSTTROCKENSCHRANK

OTS 4 / 11 / 22

Der Trockenschränke ist ein universell einsetzbares Gerät für die Trocknung von geschnittenem Obst und Gemüse. Es kann eine Blanchierzeit voreingestellt werden, in welcher der gesamte Inhalt der Trockenkammer auf die voreingestellte Trocknungstemperatur erwärmt wird. Nach dem Erreichen dieser Temperatur beginnt der eigentliche Trocknungsvorgang mit einem kontrollierten Luftaustausch.





OTS 11

EINFACHE BEDIENUNG

Die zu trocknenden Produkte werden auf Horden gelegt und in den Trockner geschoben. Die Prozessparameter werden eingestellt und der Trocknungsprozess wird gestartet. Nach Erreichen der voreingestellten Endfeuchte in der Kammer oder nach Ablauf der vorgewählten Trocknungszeit schaltet sich der Trockenschrank automatisch ab.



OTS 22

Bildlegende: 1) Obstauflage als Einschubleche oder als Hordenwagen zum leichteren Beschicken, 2) gute Umluftzirkulation für ein hochwertiges Ergebnis



1



2

OBSTTROCKENSCHRANK OTS

TECHNISCHE DATEN

OTS 4



Nennleistung [kg frische Äpfel/-10 Std.]	15
Trockenfläche [m ²]	4
Elektrische Anschlussleistung [kW]	4,75
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	400/50
Breite [mm]	1075
Tiefe [mm]	1610
Höhe [mm]	600
Gewicht [kg]	120
Abluftanschluss [NW]	100

OTS 11



Nennleistung [kg frische Äpfel/-10 Std.]	60
Trockenfläche [m ²]	11
Elektrische Anschlussleistung [kW]	6,75
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	400/50
Breite [mm]	1075
Tiefe [mm]	2100
Höhe [mm]	1535
Gewicht [kg]	460
Zu-/Abluftanschluss [NW]	100

OTS 22



Nennleistung [kg frische Äpfel/-10 Std.]	120
Trockenfläche [m ²]	22
Elektrische Anschlussleistung [kW]	7,5
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	400/50
Breite [mm]	2200
Tiefe [mm]	2100
Höhe [mm]	1535
Gewicht [kg]	600
Zu-/Abluftanschluss [NW]	100

WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG

GROSSKISTEN ENTLEERUNG



Einfache und mühelose Entleerung für Großkisten in jeder Größe

BANDPRESSEN



Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Früchten

PASTEURISIERANLAGEN



Pasteuriseranlagen Gas, Öl und elektrisch beheizt in allen Größen

BAG IN BOX ABFÜLLER



Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte

FLASCHEN ABFÜLLER



Manuelle oder automatische Abfüllung

Kreuzmayr Maschinenbau GmbH



A-4702 Wallern / Trattnach
Schallerbacher Straße 77

Tel: +43(0)7249/48817-0
Fax: +43(0)7249/48817-10
office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com