

Dörrschrank Frutty 25 & 30

Schonend entfeuchten und kein heißes Dörren!

Die Trocknungsschränke Frutty eignen sich hervorragend zum Trocknen von: Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pfirsiche, Kirschen, Erdbeeren, auch Gemüse wie Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Blumenkohl, Fenchel, Tomaten, Pilze, Tee- und Gewürzkräuter, Teigwaren und Blumen können problemlos getrocknet werden.

Der Dörrschrank ist vollständig aus Edelstahl hergestellt. Die Trockenkammer ist komplett isoliert und mit 16 Dörrgittern ausgestattet. Am Boden befindet sich eine Tropfauffangwanne mit Ablass. Das Trocknen funktioniert nach dem Prinzip einer Wärmepumpe. Luft wird angesaugt, entfeuchtet und in die Arbeitskammer geleitet. Die feuchte Luft aus der Arbeitskammer wird im Kreislauf umgewälzt und kontinuierlich entfeuchtet. Die Feuchtigkeit wird über ein Wasserablauffrohr abgeleitet. Das Gerät nutzt die produzierte Eigenwärme um den Innenraum auf die benötigte Temperatur zu erwärmen und ist deshalb sehr sparsam. Zusätzlich ist ein Heizelement installiert um den Start zu beschleunigen und bei zu niedrigen Außentemperaturen zu Heizen. Der Trockner entspricht den hygienischen Anforderungen, ist leicht zu reinigen und zu pflegen. Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Trockners sind einfach über einen Touch-Display einstell- und ablesbar.

Vorteile:

- schnell, ökologisch und bequem
- schonendes Trocknen
- kein Anbrennen der Früchte
- stabile Edelstahlgitter
- sparsam im Energieverbrauch
- Enzyme und Vitamine bleiben gut erhalten
- kein Wenden des Trockengutes nötig
- keine Feuchtigkeit mehr im Arbeitsraum (Wasser wird abgeleitet)
- geringe Oxidation da die Oberfläche rasch abtrocknet



Modell	Frutty 25	Frutty 30
Kapazität	6,2 m ² - 10-50 kg	9,7 m ² - 15-90 kg
Abmessungen (LxBxH)	680 x 1180 x 1830 mm	680 x 1180 x 1830 mm
Dörrgitter	16 St. 780x505 mm	25 St. 780x505 mm
Verbrauch und Spannung	220 V 1phasig 50 Hz– 1 bis 2 kW (je nachdem ob zu geheizt wird)	220 V 1phasig 50 Hz– 1 bis 2 kW (je nachdem ob zu geheizt wird)
Max. Wasserentzug	2,5l/h (50°C-80% Luftfeuchtigkeit)	2,5l/h (50°C-80% Luftfeuchtigkeit)
Luftfeuchtigkeit einstellbar	10 - 80%	10 - 80%
Temperatur einstellbar	30 – 65 °C (in Abhängigkeit von der Außentemperatur)	15 – 65 °C
Art.	27681	34517



Essiccatori Frutty 25 & 30

Tecnologia di asciugatura con basso costo gestionale

Con l'essiccatore Frutty 25 si possono conservare: Mele, pere, prugne, pesce, ciliegie, fragole, ma anche verdure come porri, cipolle, sedano, cavolfiori, finocchi, pomodori, funghi, erbe aromatiche, pasta e fiori.

L'essiccatore è prodotto completamente in acciaio inox. La camera di essiccazione è completamente isolata e dotata con 16 cestelli. Al fondo c'è un recipiente di raccolta del gocciolamento con scarico. L'aria nella macchina è in continuo recircolo e viene deumidificata e se necessario riscaldata. Un sistema interno di ripresa e diffusione garantisce l'omogenea distribuzione della stessa. L'aria umida all'interno dell'essiccatore è deumidificata costantemente ed è riscaldata tramite il calore generato della pompa di calore (molto economico). Per una partenza rapida o se l'essiccatore si trova in un locale freddo, è installata una resistenza elettrica da 1Kw. La temperatura e l'umidità sono facilmente regolabili e visibili dal touch-display.

Vantaggi:

- veloce, ecologico e facile da usare
- essiccazione delicata
- i frutti non si bruciano
- non si attaccano ai cestelli
- non richiede tanto spazio, economico
- enzimi e vitamine si conservano
- non è necessario di girare la frutta
- l'essiccatore è fatto di materiale robusto e di buona qualità
- nessuna umidità nelle vicinanze (l'acqua esce dal retro)
- le mele non cambiano colore perché la superficie si asciuga velocemente



Modello	Frutty 25	Frutty 30
Capacità	6,2 m ² - 10-50 kg	9,7 m ² - 15-90 kg
Dimensioni	680 x 1180 x 1830 mm	680 x 1180 x 1830 mm
Vassoi	16 pz. 780x505 mm	25 St. 780x505 mm
Alimentazione e consumi	220 V mono fase 50 Hz– 1 a 2 kW (dipendente se bisogna riscaldare)	220 V mono fase 50 Hz– 1 a 2 kW (dipendente se bisogna riscaldare)
Capacità di deumidificazione	2,5l/h (50°C – 80% umidità relativa)	2,5l/h (50°C – 80% umidità relativa)
Umidità regolabile	10 - 80%	10 - 80%
Temperatura regolabile	30 – 65 °C (dipendente della temperatura esterna)	15 – 65 °C
Art.	27681	34517



The Dryer Frutty 25 & 30

Dehumidifiers and no hot drying!

The dryer frutty 25 can dehydrate various goods like apples, pears, plums, peaches, cherries, strawberries, vegetables such as leeks, onions, celery, cauliflower, fennel, tomatoes, mushrooms, tea, herbs, pasta and flowers.

The dryer is made entirely of stainless steel. The dryer chamber is full insulated and equipped with 16 drying trays. At the bottom is a drip tray with drain. The dehydrating process is based on heat convection and moisture condensing principle with heat pump. The circulation of warm and dry air absorbs the moisture of the product and the moisture is condensed into water and release over a pipe from the drying chamber.

The energy from the heat pump is used to warm up the air. In addition a heating element with 1kW is installed to accelerate the start-up and heat up if the unit is placed in a cold room.

The dryer meets the appropriate hygiene requirements, is easy to clean and maintain.

The temperature and the humidity inside the dryer are easily adjustable and visible on the touch-display control panel.

Advantages:

- fast, ecological and easy to use
- gentle drying
- no burning of the fruits
- trays in stainless steel
- low energy consumption
- enzymes and vitamins are well preserved
- no need to turn over the goods
- no more moisture in the working area (water is discharged back)
- the apples don't get brown, because the surface dries quickly



Type	Frutty 25	Frutty 30
Load surface	6,2 m ² - 10-50 kg	9,7 m ² - 15-90 kg
Dimension (l w h)	680 x 1180 x 1830 mm	680 x 1180 x 1830 mm
Trays	16 pcs. 780x505 mm	25 St. 780x505 mm
Supply and consumption	220 V 1phase 50 Hz– 1 to 2 kW (depends if heating is needed)	220 V 1phase 50 Hz– 1 bis 2 kW (depends if heating is needed)
Max. dehydration capacity	2,5l /h (50°C – 80% humidity)	2,5l /h (50°C – 80% humidity)
Humidity adjustable	10 - 80%	10 - 80%
Temperature adjustable	30 – 65 °C (depending on the outside temperature)	15 – 65 °C
Art.	27681	34517

