

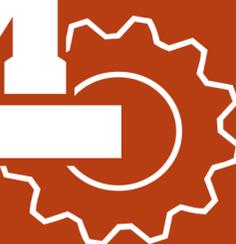


RED



ESSICCATORE RED

5m³ 11m³

C2M
CONCEPT 

EFFICIENTE, VELOCE ED ECONOMICO

Combinando **efficienza e velocità di essiccazione**, l'essiccatore RED è dotato di un **sistema ingegnoso e semplice che genera risparmi di tempo, energia e spazio**.

Una vite senza fine rimescola il prodotto e rinnova costantemente la frutta sul fondo dell'essiccatore. Questo riduce l'apertura dei gusci o la formazione di sacche di umidità, **riducendo al contempo il tempo complessivo di essiccazione**.

Dotato di un **sistema automatico**, si ferma al valore di umidità selezionato, per cui non è necessario alcun controllo prima che l'essiccatore si fermi e si evita un'essiccazione eccessiva. È possibile controllare un essiccatore singolarmente o raggruppare più essiccatori.

Un altro vantaggio di questo essiccatore è che, a differenza degli essiccatori tradizionali, **il raccolto può essere conservato** dopo l'interruzione dell'essiccazione senza il rischio di muffe.



Essiccazione automatica in 3 fasi impostate in fabbrica. Queste fasi sono determinate dal contenuto di umidità e dal calore e sono diverse a seconda del frutto da essiccare



Arresto automatico alla fine del processo di essiccazione, con impostazione del punto finale regolabile



La portata d'aria può essere regolata in base al livello della frutta mediante un regolatore di ventilazione



Visualizzazione continua del livello di essiccazione, del consumo di gas e del tempo trascorso per ogni essiccatore



Gestione di fino a 10 essiccatori in gruppi su un'unica schermata



Sistema di svuotamento degli essiccatori con sonda sulla tramoggia di stoccaggio



Risparmio di spazio con un grande volume di frutta essicata in uno spazio ridotto. Ad esempio, sono necessari solo 30 m² per 10 essiccatori con circa 110 m³ di frutta essicata al giorno



Risparmio energetico con 20-35 kg di gas per m³ di frutta essicata

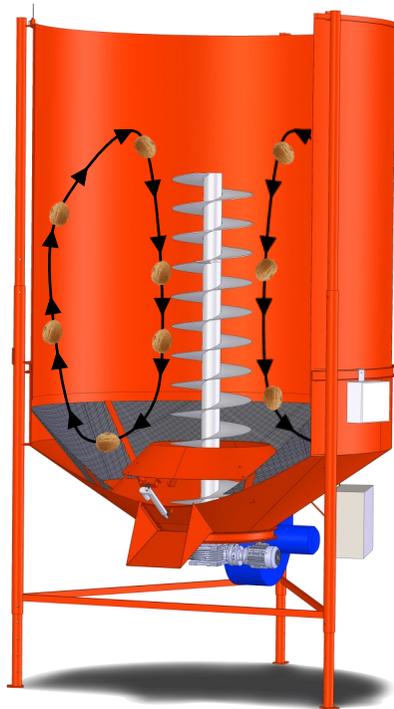
UN ESSICCATORE INTELLIGENTE CHE SI ADATTA ALLE VOSTRE ESIGENZE

Che siate alla ricerca di una soluzione di essiccazione automatizzata o non automatizzata, l'essiccatore RED farà al caso vostro. Infatti, è disponibile in una versione più economica senza automazione, per adattarsi a tutti i budget, pur mantenendo le sue caratteristiche.

L'innovativo sistema del nostro essiccatore consiste in una coclea senza fine che agita costantemente la frutta.

La frutta sul fondo dell'essiccatore viene così rinnovata durante tutto il ciclo. Grazie a questo processo, l'essiccazione è omogenea e, soprattutto, in tempi record.

I contorni dell'essiccatore sono realizzati con teloni di alta qualità per limitare l'attrito e facilitare il montaggio.



Diametro: 2,30m

Altezza: da 3,8m a 4,2m



900kg

SPECIFICHE TECNICHE

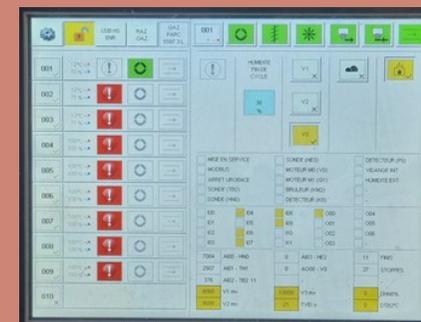
VOLUME	5m ³ o 11m ³
POTENZA VENTILATORE	2,2kw
POTENZA MOTORE	0,55kw per motore a vite e bruciatore
POTENZA BRUCIATORE	40Kw / ora

OPZIONI

Essiccatore economico senza automazione (disponibile solo in 5m³)

Schermata di gestione raggruppata

Gateway di servizio



**LE IMMAGINI SONO
MEGLIO DELLE PAROLE**



CONTATTO



04 56 33 74 54



contact@c2m-concept.com



597 Chemin de Montessut
38470 BEAULIEU



SAS C2M



@sas.c2m



SAS C2M

C2M
CONCEPT