

## Les déshydrateurs armoires professionnels

(Réf. tompress : secmas40 / secmas72)

*Les déshydrateurs armoires alimentaires sont des centrales de séchage professionnelles à encombrement réduit. Ces unités de séchage s'adressent aux producteurs ou aux entreprises qui souhaitent des déshydratations de qualité et entendent respecter et préserver les qualités du produit frais.*

*Les déshydrateurs armoires alimentaires sont conçus pour un fonctionnement économique. Leur capacité de chauffage et le système de ventilation à recyclage assurent une déshydratation rapide et respectueuse du produit avec une consommation énergétique maîtrisée. Ils peuvent être équipés de modules complémentaires qui doublent leur capacité.*

**SECMAS40**

40 PLATEAUX

14 M<sup>2</sup> DE SUPERFICIE



Ce modèle de base toutes options est le plus petit de la famille mais l'équipement de série est celui de tous nos séchoirs, structure 100% inox, régulation électronique de la température de travail, système réglable de renouvellement d'air, puissance thermique de 3,4 kW, idéale pour toutes les exigences.

Avec ses 40 plateaux de séchage et sa superficie utile de 14 m<sup>2</sup>, ce déshydrateur professionnel est une unité très performante. Le chauffage de 5,1 kW couplé au système de recyclage de l'air permet d'être efficace dès le début du processus. La température de travail peut atteindre 65°C. Pour les produits délicats ou nécessitant des températures basses (par exemple pour les plantes médicinales), une unité de chauffage de 3,4 kW est disponible en option. Ce déshydrateur est une structure modulaire il est donc possible d'ajouter des modules pour augmenter la capacité de production. Les modules ont les mêmes caractéristiques que le déshydrateur (4 compartiments de 10 plateaux et une surface de 14 m<sup>2</sup>).

## SECMAS72

72 PLATEAUX

25 M<sup>2</sup> DE SUPERFICIE



Un tableau de commande complet qui permet de gérer précisément chaque type de déshydratation.



Avec 72 plateaux et une superficie utile de 25 m<sup>2</sup>, ce déshydrateur professionnel répond aux exigences de la plupart des petites et moyennes entreprises de transformation. Son système de chauffage de l'air de 3,4 kW permet d'être efficace dès le début du processus de déshydratation et assure des températures de travail jusqu'à 65°C. Pour les produits délicats ou nécessitant des températures basses (par exemple pour les plantes médicinales), une unité de chauffage de 3,4 kW est disponible en option.

Ce déshydrateur est une structure modulaire. L'ajout du module complémentaire double sa capacité de production.



### **QUALITÉ DE SÉCHAGE ET CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE**

*Les déshydrateurs armoires professionnels sont dotés d'un système de régulation pour l'écoulement de l'air humide. En éliminant plus ou moins d'air en fonction des conditions de travail et du type de produit à sécher, le système permet d'optimiser la qualité du séchage. La consommation énergétique est réduite. Une grande quantité d'air est brassée mais le chauffage ne compense que la déperdition due à l'apport d'air frais.*

## Les déshydrateurs armoires en chiffres

	SECMAS40	SECMAS72
Nombre de plateaux	40	72
Dimensions des plateaux	70 x 50 cm	70 x 50 cm
Superficie utile	14 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>
Capacité de charge	160 kg	300 kg
Capacité de transformation	40 à 60 kg/jour	70 à 100 kg/ jour
Dimensions extérieures (Lxhxp)	180 x 141 x 80 cm	180 x 175 x 80 cm
Poids à vide	170 kg	250 kg
Puissance thermique*	3,4 kW	3,4 kW
Électro-ventilateur	Ø 400 mm	Ø 450 mm
Puissance électro-ventilateur	120 W	175 W
Régulation température	Électronique avec écran à diodes lumineuses	
Régulation écoulement air humide	Avec rideau aileté	
Alimentation	220 V - 50 Hz	( 380 V - 50 Hz sur demande )

\* 5,1 kW pour une alimentation en 380 V

L'ajout d'un module complémentaire double la capacité de déshydratation.

## Coûts de production

Les déshydrateurs professionnels tompress peuvent être utilisés pour la transformation de produits très divers et, pour un même produit, les teneurs en eau peuvent être très différentes. Il est donc impossible de faire des tableaux précis en termes de productivité et coût. Nos tests et l'expérience de nos clients indiquent une consommation énergétique moyenne d'environ 1 kW/h pour chaque litre d'eau évaporé, ce qui représente un coût énergétique de 0,10 à 0,15 € par kilo de produit frais transformé. La valeur ajoutée acquise par la déshydratation et la qualité des produits permettent d'absorber facilement ce coût de production minimum. Ces déshydrateurs sont particulièrement rentables pour les entreprises qui se dédient à la vente directe ou qui travaillent en filière courte.

### Déshydrateurs et modules complémentaires

Les modules complémentaires disponibles en option permettent de doubler la capacité de production et d'offrir les capacités suivantes :

#### Déshydrateur SECMAS40

80 plateaux  
28 m<sup>2</sup>  
80 à 120 kg/jour

#### Déshydrateur SECMAS72

144 plateaux  
50 m<sup>2</sup>  
140 à 200 kg/jour

