

Gli essiccatori solari Cod. ER

Capitolo 8

ER – 102 Essiccatore solare “Sunny” a 6, 8 o 10 vassoi

Caratteristiche tecniche dell'essiccatore solare “Sunny” con 6,8 o 10 vassoi:

Realizzato con telaio in acciaio verniciato e pannelli in lamiera coibentata con lana di vetro è indicato per chi come le aziende agricole hanno esigenze di produzione elevate.

Dimensioni vassoi: 50 x 63 cm.

Dimensioni massime essiccatore aperto:

Lunghezza 130 cm, larghezza 78 cm, altezza 139 cm

Per facilitarne il trasporto l'essiccatore è stato progettato per essere smontabile.



Vista laterale dell'essiccatore

Il funzionamento è molto semplice:

I prodotti vengono appoggiati sulle reti in acciaio inox dei vassoi.

Una volta esposto al sole, l'aria entra nel essiccatore dalle fessure inferiori (protette da una rete in acciaio inox per non far entrare gli insetti), sale verso l'alto perché viene riscaldata dalla lamiera ed esce dalle fessure superiori trasportando con sé l'umidità contenuta nei prodotti da essiccare.

N.B. E' importante non superare la temperatura di 50° per non distruggere le vitamine degli ortaggi e della frutta.

Se la temperatura è troppo alta è sufficiente spostare l'essiccatore verso Est o Ovest fino a raggiungere la temperatura desiderata.



Disposizione della verdura tagliata a fette sulla rete metallica

Essiccatore solare “Sunny” a 6 vassoi:

Permette di essiccare frutta e verdura sfruttando unicamente l'energia solare.

E' disponibile nelle versioni con 6, 8 o 10 vassoi

In poche ore si possono essiccare:

pomodori, funghi, prugne, albicocche, uva, mela, banana, ananas, erbe medicinali, fiori, verdure, ecc... Vista lato vassoi e termometro controllo temperatura

Anche questo essiccatore è stato brevettato da Naressi Graziano

AfriCad può accompagnarvi in tutte le fasi di elaborazione del vostro progetto:

- studio preliminare;
- analisi dei costi;
- costruzione prototipo;
- scelta dei materiali e delle tecnologie di produzione con il miglior rapporto qualità – prezzo;