



**TECNOCEAM**  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

# TUNNEL DEUMIDIFICATORE - REFRIGERATORE - TDR

Macchina idonea ad asciugare rapidamente vegetali delicati in foglia (es. insalate baby leaf, basilico) mediante aria deumidificata preservando la freschezza del prodotto e allungandone allo stesso tempo la shelf life.

## SPECIFICHE TECNICHE

### Mod. 8500

**Range di produzione indicativo:**  
(variabile secondo il prodotto e le impostazioni di lavorazione)  
fino a 1.000 kg/ora

**Dimensioni d'ingombro massimo:**  
8.500 x 2.400 x H 4.600 mm

**Potenza installata:** 53 kW

**Tensione:** 230/400 V – 50 Hz

### Mod. 5500

**Range di produzione indicativo:**  
(variabile secondo il prodotto e le impostazioni di lavorazione)  
fino a 700 kg/ora

**Dimensioni d'ingombro massimo:**  
5.500 x 2.400 x H 4.300 mm

**Potenza installata:** 35 kW

**Tensione:** 230/400 V – 50 Hz



### NOTE:

questi dati si riferiscono a modelli standard  
e sono soggetti a variazioni dovute  
ad aggiornamenti dei macchinari e/o a  
specifiche esigenze dell'acquirente.

# TUNNEL DEUMIDIFICATORE - REFRIGERATORE - TDR



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita, nelle sue parti essenziali, da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Struttura pannellata e coibentata composta da monoblocco inferiore e monoblocco superiore;
- Nastro a rete filare azzurra per il trasporto del prodotto collocato all'interno del monoblocco inferiore e dotato di sistema venturi o elettrosoffiente per la pulizia automatica;
- Deumidificatore d'aria a condensazione posto nel monoblocco superiore;
- Refrigeratore a gas posto nel monoblocco superiore;
- Pannello di controllo con PLC e touch screen;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le parti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.

## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Il prodotto viene caricato automaticamente sulla sezione d'entrata del nastro di trasporto prodotto, il quale attraversa il monoblocco inferiore di asciugatura, composto da una struttura completamente carterata con porte apribili.

Il nastro trasportatore ha una struttura distribuita su livelli discendenti idonea a movimentare il prodotto tramite avanzamento a balzi.

Direttamente collegato al tunnel inferiore - mediante appositi condotti e ventilazioni forzate - quello superiore alloggia le unità di deumidificazione e il sistema refrigeratore.

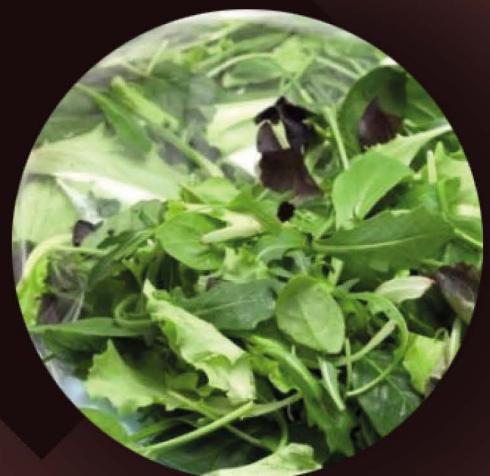
Durante la fase di deumidificazione un apposito sistema di aspirazione montato all'interno del monoblocco superiore - anch'esso composto da una struttura completamente carterata con porte apribili - rimuove i residui dell'acqua aderente al prodotto per scaricarla esternamente.

Il prodotto viene in contatto con flussi d'aria superiori opportunamente trattati e direzionati, uscendo infine dal tunnel deumidificato e refrigerato per essere condotto alla successiva fase di lavorazione.



## VANTAGGI:

- Sistema di refrigerazione speciale che consente un trattamento uniforme e rispettoso del prodotto, senza sollecitazioni meccaniche;
- Possibilità di impostare automaticamente, tramite pannello operatore dotato di PLC e touch screen, un'ampia gamma di ricette di lavorazione, variando i valori di velocità delle unità operative, le temperature dei flussi d'aria, ecc. secondo il prodotto da trattare e la produzione richiesta;
- Ridotto consumo energetico, grazie anche alla coibentazione dei monoblocchi, che consente di contenere le dispersioni termiche e aumentare l'efficienza della macchina;
- Costruzione in monoblocchi preassemblati che necessitano di tempi d'installazione considerevolmente ridotti;
- Funzionamento della macchina in continuo, quindi idoneo per produzioni elevate;
- Design igienico: tutte le superfici a contatto con il prodotto sono lisce e prive di rugosità o spazi in cui potrebbero altrimenti depositarsi materie organiche;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento e configurazione costruttiva secondo le specifiche necessità di produzione.



MACCHINE CORRELATE:  
Sistema Dewatering modulare,  
Lavatrice per vegetali.

NOTA: le immagini delle macchine riportate nella  
presente brochure sono ad uso indicativo e  
potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.  
Strada Nazionale Est, 11  
43044 Collecchio (PR)  
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344  
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087  
[info@tecnoceam.com](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)