



Obst und Gemüse
sinnvoll verwerten

Obsttrockenschrank OTS 4

Zum Trocknen von Obst und Gemüse
wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Karotten, Sellerie, usw....

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH



Obsttrockenschrank OTS 4



großer Anwendungsbereich

zum Trocknen von geschnittenem Obst, Gemüse und Kräutern

Profi-Ausführung

Gehäuse, Grundrahmen und Produktbereich vollständig aus Edelstahl
Lüftungskomponenten Stahl verzinkt

Trockenkammer allseitig 30mm dick Isoliert und abgedichtet

Elektroheizung, Elektronische Temperaturkontrolle

Zeitsteuerung mit Dämpfungsfunktion

Zusätzlich sind auch Kunststoff-Netzhorde erhältlich

einfache Bedienung

Die in Scheiben, Spalten,...ect. geschnittene Rohware wird eng auf die Horden gelegt. Nach dem Einschalten läuft der Trocknungs-prozeß automatisch gesteuert ab.

Je nach Rohware können verschiedene Prozeßparameter einfachst umgestellt werden



Top-Leistung

15kg Äpfel (6mm dick geschnitten) werden auf 4m² Trockenfläche in ca. 10 Stunden auf 5%RH getrocknet.



Technische Daten

| | | |
|-----------------------|-------|------------------------|
| Nennleistung : | | 15kg Äpfel / ~10 Std |
| Trockenfläche : | | 4 m ² |
| elektr. Anschluß : | | 230V, 50Hz, 16A / 4 kW |
| Abmessungen BxHxT: : | | 1075 x 1610 x 600 mm |
| Gewicht : | | 120 kg |
| Zu-/ Abluftanschluß : | | NW 100 |

Technische Änderungen vorbehalten !



Weitere Trocknungsanlagen

- OTS 11 : mit Trockenfläche 11m²
- OTS 22 : mit Trockenfläche 22m²
- wahlweise Ausführung mit Heißwasser-Heizregister



A-4702 Wallern / Tr.
Schallerbacher Straße 77

(+43) 07249 / 48817

office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com