

SCHONEND UND SICHER TROCKNEN.

ENERGIESPARENDE TROCKNUNGSLÖSUNGEN
FÜR IHRE LEBENSMITTEL.

AIRGENEX[®] food



BESTE BEHANDLUNG FÜR IHR PRODUKT.

- > Schonende Trocknung im Niedertemperaturbereich
- > Hohe Effizienz durch Luftentfeuchtung mittels Wärmepumpentechnik
- > Hochwertige Trocknungsergebnisse bei kurzen Trocknungszeiten
- > Energie- und Kosteneinsparung durch kombinierte hochwertige Luftaufbereitung und Luftführung
- > Trocknung im geschlossenen System, d.h. ohne Austausch mit der Umgebungsluft und daher klimaunabhängig.
- > Positive Ergebnisse in Sachen Bioaktivität, Aromen und Optik
- > Variable Temperaturbereiche von 20° - 90°C
- > Weiterverwendung des gewonnenen Kondensats möglich

MIT TROCKNUNGSVERSUCHEN ZUM ERFOLG.

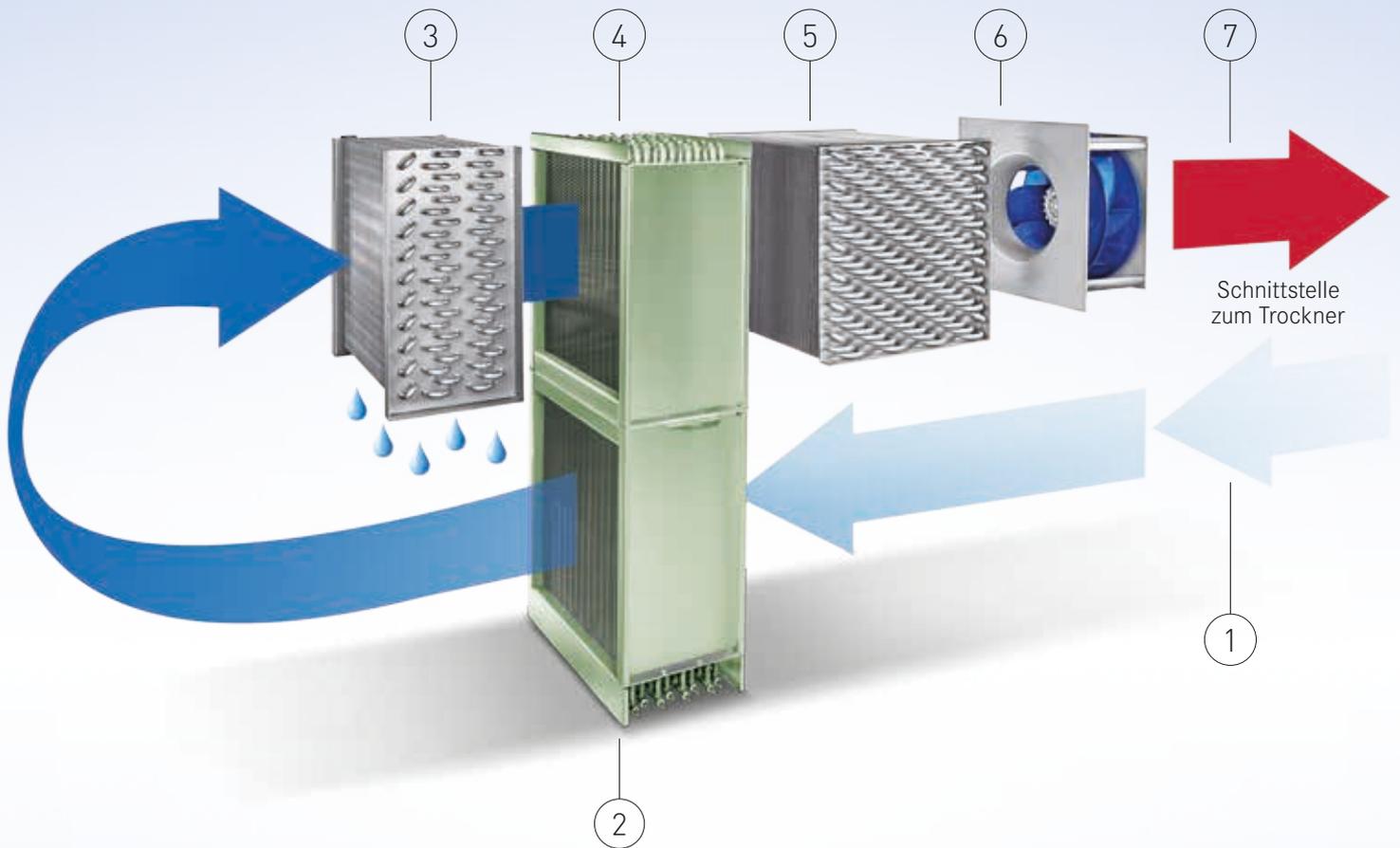
Eine Besonderheit bei Harter ist die Möglichkeit Ihr Produkt im hauseigenen Technikum auf seine Trocknungseigenschaften testen zu lassen. Bei diesen Versuchsreihen werden alle relevanten Parameter wie Temperatur, Zeit, Feuchte, Luftgeschwindigkeit und Luftvolumenstrom ermittelt. Gerne sind

Sie auch eingeladen an den Trocknungstests teilzunehmen und sich persönlich ein Bild von der Leistungsfähigkeit der Kondensationstrocknung zu machen. Sprechen Sie uns an!

Erleben Sie
Trocknungstechnik
LIVE
im HARTER
Technikum.



HARTER AIRGENEX® food – DAS VERFAHREN.



Mit den energiesparenden Trocknungsanlagen von Harter können Lebens- und Futtermittel jeglicher Art bis zum gewünschten Trockenstoffgehalt schonend, schnell und sicher getrocknet werden.

- 1 Schnittstelle AIRGENEX®food – Entfeuchtungstechnologie / Trockner: feuchte Luft wird aus dem Trockenraum ab- und der Luftentfeuchtung zugeführt.
- 2 Der **Vorkühler**, der gleichzeitig als Vorerhitzer dient (4) und energielos arbeitet, ist **optional einsetzbar**. Seine Wirtschaftlichkeit ist von der gewünschten Trocknungstemperatur abhängig.
- 3 Die Feuchtigkeit schlägt sich an den Lamellen des Luftkühlers nieder und läuft über die Ablaufwanne und den Kondensatablauf aus der Trocknungsanlage.

- 4 Die abgekühlte, entfeuchtete Luft wird **mittels optional einsetzbarem Vorerhitzer** (2) energielos vorerwärmt.
- 5 Der Lufterhitzer erwärmt die Luft auf die geforderte Prozesstemperatur.
- 6 Der Prozessluftventilator sorgt für den notwendigen Luftaustausch zwischen AIRGENEX®food – Entfeuchtungstechnologie und Trockenraum.
- 7 Jetzt wird die trockene, ungesättigte Luft in den Trockenraum geführt.

Somit ist der Kreislauf geschlossen.

INDIVIDUELLE TROCKNUNGSLÖSUNGEN.



Wir konzipieren maßgeschneiderte Trocknungsanlagen, die genau an Ihr Produkt angepasst und perfekt in Ihren Prozess eingebunden werden. Dabei bringen wir all unser Wissen und unsere langjährige Erfahrung im Trocknungsanlagenbau ein. Sie erhalten von uns eine ganzheitliche Lösung in der gewünschten Größenordnung - vom gängigen Hordentrockner bis zum vollautomatisierten Trocknungssystem. Die Ausführung unserer Trocknungsanlagen entspricht stets dem „hygienic design“. Unsere Kondensationstrocknung auf Wärmepumpenbasis ist für jede Verfahrensart, sei es kontinuierlich oder im Chargenbetrieb geeignet.

Trocknung mit Kühlung kombinieren

Falls gewünscht oder prozessbedingt erforderlich, kann unser AIRGENEX®food - System durch geringfügige Anpassungen auch zur Kühlung verwendet werden.



TROCKNUNGSBEISPIELE.

Das Spektrum an Produkten, die mit unserem Trocknungsverfahren effizient und schonend getrocknet werden können, ist äußerst groß.

- > Obst und Gemüse
- > Getreide und Nüsse
- > Kräuter und Gräser
- > Teigwaren
- > Fleisch- und Wurstwaren

Falls Sie Ihr Produkt hier nicht finden – wir freuen uns auf jede neue Aufgabe!



HARTER GmbH
Harbatshofen 50
D-88167 Stiefenhofen

Fon +49 (0) 8383/9223-0
Fax +49 (0) 8383/9223-22

info@harter-gmbh.de
www.harter-gmbh.de

