

Italo base⁺®

Solar Dryer System

Italo base⁺® è un originale dispositivo per l'essiccazione di qualsiasi materiale, in particolare organico come ortaggi, frutta, verdura, carni, pesce e molti altri.

Italo base⁺® è stato progettato nell'ottica della più completa sicurezza operativa e qualitativa, nel rispetto dell'ambiente e dei consumi energetici, adottando tecniche innovative ed efficaci per il raggiungimento di risultati significativi in termini di qualità dei prodotti ottenuti, sicurezza alimentare e riduzione delle risorse necessarie a tale scopo.

Italo base⁺® utilizza l'energia del sole per riscaldare l'aria e per la circolazione necessaria al processo di essiccazione, quindi richiede una buona esposizione al sole, pur tuttavia, la conformazione interna del dispositivo è stata progettata in modo da essere efficace anche con ridotte esposizioni al sole e da consentire la prosecuzione del processo anche durante la notte.

Una particolare attenzione è stata adottata relativamente alla sicurezza degli operatori, il dispositivo rientra nei sistemi SELV (Safety Extra Low Voltage). L'alimentazione del dispositivo a bassa tensione elimina il pericolo di folgorazioni dovute a manovre accidentali da parte dell'operatore.

L'accesso alla camera di essiccazione, le dimensioni dei vassoi e dei vari elementi, sono stati studiati per essere gestiti agevolmente da un singolo operatore.

La robusta struttura del dispositivo e il fatto di essere alimentato in bassa tensione e con consumi ridotti, consente di installare il dispositivo in prossimità della zona di coltivazione dei prodotti; il sistema viene alimentato da un sistema fotovoltaico ad azione diretta che lo rende completamente autonomo ed installabile ovunque.

Con **Italo base⁺®** è possibile allestire istantaneamente un ambiente di trattamento dei prodotti, completo, sicuro, pulito e semplice da utilizzare, ottenendo risparmi energetici significativi; può essere installato facilmente in zone rurali senza la necessità di allestimenti operativi e predisposizioni particolari.

La grande capacità di carico unita al ridotto ingombro complessivo, lo rendono un elemento importante per ottenere produzioni significative.

Il processo di essiccazione avviene in corrente di aria calda al riparo dalla radiazione solare, in modo da preservare al meglio molte caratteristiche organolettiche peculiari dei prodotti trattati.

La quantità di energia necessaria al suo funzionamento è volutamente ridotta per consentire l'installazione in zone rurali anche isolate dove non ci sia la possibilità di avere un allacciamento alla rete elettrica.



Italo base⁺



G- teK srl

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO) - ITALY

tel. +39 059687214 fax. +39 059689491 gtek@gtek.it

PIVA IT03237030360

www.den.gtek.it



L'utilizzo del dispositivo è molto semplice, una volta posizionata la macchina e l'alimentatore solare in luogo assolato, i prodotti sono alloggiati sui vassoi, facilmente accessibili, senza particolari operazioni manuali e senza ulteriori supporti.

All'interno dell'essiccatore possono essere inseriti i vassoi per un'area di esposizione complessiva di 2,8 m².



Italo base+[©] oltre a fornire prodotti di elevata qualità, consente risparmi significativi di energia; i vantaggi nell'utilizzo di questo sistema, che sfrutta l'energia del sole per riscaldare l'aria necessaria al processo di essiccazione e per il processo di essiccazione, consentono di limitare l'accesso ad altre fonti energetiche permettendo l'utilizzo del dispositivo in luoghi dove non sia disponibile l'energia necessaria per il procedimento.

Questo si traduce nella possibilità di installare più dispositivi nello stesso luogo senza la necessità di allacciamenti elettrici particolarmente onerosi. Inoltre si riduce l'utilizzo di fonti fossili costose e responsabili di emissioni inquinanti.

Il dispositivo non richiede, inoltre, di essere alloggiato in strutture protette ma può essere installato in pieno campo ed in zone marginali, in modo da essere utilizzato immediatamente alla raccolta e preparazione del prodotto da trattare.

Questo fattore aumenta la qualità dei prodotti ottenuti, poiché vengono evitati processi degenerativi causati da uno stoccaggio prolungato prima del trattamento.

La semplicità di utilizzo e la ridotta necessità di manutenzione, ne fanno uno strumento potente e flessibile, utilizzabile in ambienti rustici, dove non siano richieste particolari attenzioni e requisiti tecnico/specialistici.

Le particolari caratteristiche di questo processo di Disidratazione ad Effetto Naturale

DEN[®] permettono l'ottenimento di prodotti essiccati con un grado di qualità elevata e scientificamente dimostrabile.



Caratteristiche tecniche

Dimensioni camera: 97 x 151 x 70 cm.

Modulo fotovoltaico: 80x120 cm

T. media essic. 40°C *

Portata aria nom.: 400,00 nm³/h max

Pot. Termica Nom: 2 K w *

Sup. utile di carico 2,8 m²

Alimentazione solare

Assorbimento Elettrico: 0W

Tecnologia **DEN**[®]



*Valore misurato con 1000 W/m² di insolazione



G- teK srl

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO) - ITALY

tel. +39 059687214 fax. +39 059689491 gtek@gtek.it www.den.gtek.it

PIVA IT03237030360

- I dati tecnici e le caratteristiche illustrate possono variare senza preavviso.

Italo base+