



Kältetechnik aus Meisterhand
Kälteanlagenbauer-Meisterbetrieb & Innungsfachbetrieb

Lufttrocknungs- Kälteanlage für Beerenfrüchte



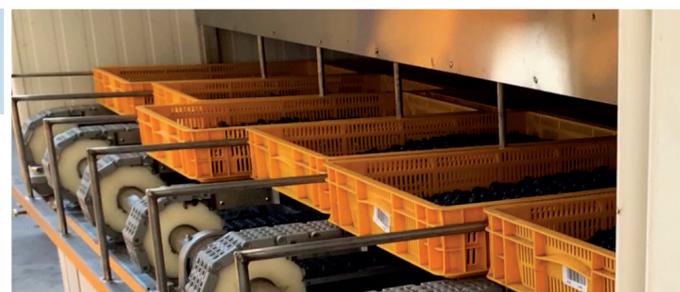
Lufttrocknungs- Kälteanlage

- ❖ Anlage trocknet oder kühlt Beeren im Durchlaufverfahren. Hierbei wird konditionierte Luft durch jede einzelne Kiste über das Produkt geführt.
- ❖ schnelle und gleichmäßige Entfeuchtung der Beeren, dadurch höhere Produktqualität
- ❖ optimale Produkt-Endtemperatur
- ❖ keine Feuchtigkeit an den Beeren und im Verpackungsmaterial, bessere Qualität und Reduzierung von möglicher Schimmelbildung
- ❖ passend für Ihre Anbaufläche ausgelegt
- ❖ Einsparung von Erntehelfern, Anlage kann optimal nach der Sortieranlage eingesetzt werden
- ❖ Ernte zu jeder Zeit, keine Rücksichtnahme auf nasse Beeren durch Taubildung oder Niederschlag
- ❖ exaktes Produktgewicht beim Verpacken, da das Gewicht vom Wasser bereits verdunstet ist



Multifunktionales System

- ❖ Anlage kann je nach Zustand der Beeren entfeuchten oder Schnellabkühlen
- ❖ Kühlerausgang optimal direkt im Lagerkühlraum
- ❖ Erfassung der Luftfeuchtigkeit am Eintritt und Austritt der Lufttrocknungs-Kälteanlage
- ❖ Lichtschranken erkennen die Kiste vor dem Eingang der Anlage, automatisches Beschickungssystem drückt die Kisten von der Rollbahn auf das Förderband der Lufttrocknungs-Kälteanlage (optional möglich)



Überwachung & Visualisierung

Die Kälteanlage wird kontinuierlich überprüft

- ❖ Störungsmeldungen (per Email)
- ❖ Kommunikation erfolgt über separaten Internet- oder Netzwerkanschluss
- ❖ regelmäßige Überprüfung der Anlage mittels Fernwartung möglich
- ❖ Schutz vor Schäden durch frühzeitige Erkennung von Unregelmäßigkeiten im System
- ❖ Datenaufzeichnung und Temperatursauswertung über lange Zeiträume (optional)

