

Séchoir Infrarouge Kreyenborg

Modèle FS-IRD-Lab 60/60

Traitement aux infrarouges des aliments

Applications :

Épices, fines herbes, graines, noix, thés, fruits et légumes

Permet l'élimination des bactéries, insectes, larves et œufs sans dommage aux protéines

Procédé : Chauffage du produit par rayon infrarouge



Description : Le séchoir FS-IRD-Lab 60/60 permet de traiter plusieurs types de matrices dans les applications suivantes : séchage, stérilisation/pasteurisation, grillage et enrobage. L'utilisation des rayons infrarouges courts permet de conserver les propriétés optiques et sensorielles.

Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Capacité	5L par traitement
Débit d'enrobage	10L/h
Températures possibles de traitement	40°C à 180°C
Diamètre des grains traitables	0,5 à 50mm