



SOLARE multifunktionale TROCKNUNGSANLAGEN

Professionelle Solare Trocknung von Früchten, Kräutern, Fisch, Fleisch uvm.

SOLARE
TROCKNUNG
WWW.CONA.AT





VORTEILE: SOLARE Trocknung von CONA

1. LUFT KANN RASCH ERWÄRMT WERDEN

Je wärmer die Luft, desto mehr Wasser kann vom Trocknungsgut abtransportiert werden. Diese Luft wird in den Solarluftkollektoren rasch und effizient erzeugt.

2. SCHONENDE TROCKNUNG

Mit der Solarkomponente der Trocknungsanlage werden Temperaturen von bis zu 60 Grad im Normalbetrieb erreicht. Ist die Temperatur niedriger gewünscht, so erhöht man das Ventilatorvolumen, um mehr Außenluft anzusaugen. Heilkräuter <math><45^\circ</math> Obst <math><60^\circ</math>

3. GLEICHMÄßIGE TROCKNUNG IN DER GANZEN KAMMER

Alle Siebe der jeweiligen Kammer werden gleichmäßig horizontal belüftet und so ein gleichzeitiges Trocknungsende aller Siebe innerhalb jeder Trocknungskammer erzielt. Am Ende des Vorganges kann das Trocknungsgut noch mit Umluft konditioniert werden. (Bedienungsunterschied SF25 zu SF75s)

4. EFFIZIENTER LUFTKOLLEKTOR

Herzstück des CONA Luftkollektors ist der spezielle Absorber mit 5-fach integriertem Wärmetauscher. Damit wird eine hervorragende Übertragung der Energie auf die Luft erzielt, um Spitzenleistungen über 720 Watt pro m^2 zu ermöglichen. Siehe dazu Patente, Zertifizierung und Leistungstests von ASIC und Fraunhofer ISE. Registernr.: 01 I-7S2471L



5. HYGIENISCHE TROCKNUNG & EINFACHE REINIGUNG

Die Trocknungskammer ist innen mit lebensmittelechtem Edelstahl (1.4031) ausgestattet. Die Siebe, Auflageflächen und Böden sind leicht herausnehm- und waschbar. Ebenfalls waschbar ist der Frischluftfilter, dieser verhindert das Eindringen von Pollen oder Insekten in die Trocknungskammer. Abluftgitter verhindern ebenfalls das Eindringen von Insekten in die Trocknungskammer.

6. LICHTGESCHÜTZTE TROCKNUNG

Durch eine lichtgeschützte, dunkle Trocknungskammer bleiben die Vitamine, Aromen, Inhaltsstoffe und die schöne Farbe natürlich erhalten. Das Sonnenlicht scheint nicht direkt auf die Früchte, Kräuter,...

7. EINSATZ LANGLEBIGER MATERIALIEN - MADE IN AUSTRIA

Materialien wie Glas, Edelstahl, Aluminium, ... ermöglichen eine lange Lebensdauer der Anlage.



8. GERINGER WARTUNGS-AUFWAND

Aufgrund der hochwertigen Materialien sind kaum Wartungen notwendig. Außer gelegentliche Solarflächenreinigung bei geringem Niederschlag.

9. KEIN VERLUST DURCH WÄRMETAUSCHER

Aufgrund der direkten Nutzung der solarerwärmten Luft, ist kein Wärmetauscher notwendig. So ist bereits bei geringer Solarstrahlung verlustfreie Trocknungsleistung vorhanden. Ebenso sind die gut isolierten Luftschächten ein Garant für die hohe Trocknungseffizienz.



10. ERGONOMISCHE ARBEITSHÖHE

Durch die ergonomisch gewählte Höhe der Trocknungskammer ist ein einfaches Be- und Entladen auf Augenhöhe möglich.

11. UMWELTBEWUSST, ENERGIESPAREND UND ÖKOLOGISCH PRODUZIERT

99,9% der Anlage sind ökologisch abbaubar bzw. recyclebar. 24 - 80 Watt elektrische Aufwand für die Ventilatoren stehen 1.440 - 8.640 Watt thermischer SOLAR-Leistung gegenüber. Der elektrische Ventilationsaufwand (24 - 80 Watt) kann bei Inselösungen mittels Photovoltaik abgedeckt werden.



12. SELBSTMONTAGE VOR ORT

Durch detaillierte Montageanleitungen und Montagevideos ist eine Selbstmontage vor Ort leicht möglich. Die Multifunktionsmodelle der SF Line sind soweit vorgefertigt, dass eine rasche Montage in wenigen Stunden erfolgen kann. Gebäudeintegrierte Lösungen bedürfen eines Planungs- und Montageworkshops.

13. BEDIENERFREUNDLICHE HANDHABUNG

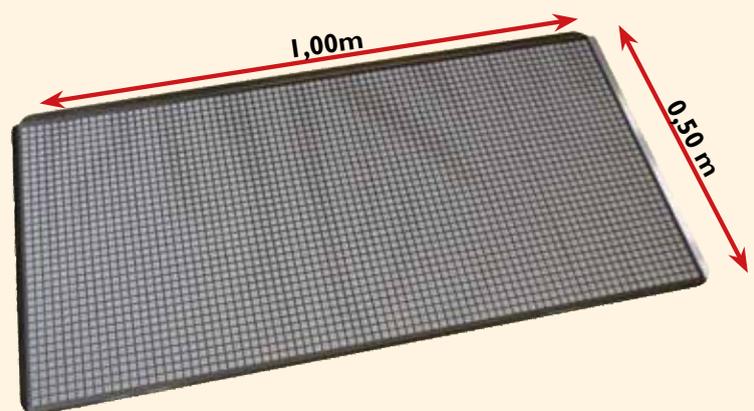
Durch die vordefinierte und ausgeklügelte Luftführung im Inneren des Trockners, kann die Bedienung der Ventilatoren sehr einfach und wenig fehleranfällig erfolgen. Die Temperatur und Feuchtwerte dienen zur Kontrolle für den Benutzer und geben Richtwerte über den Fortschritt des Trocknungsprozesses.



Besonderheit: CONA Edelstahlsiebe *easyclean&perfectdry*

1. HYGIENISCHE TROCKNUNG & EINFACHE REINIGUNG

Edelstahl (1.4031) ist ein sehr langlebiges und hygienisches Material, das Anwendung in der Lebensmittelproduktion findet. Die CONA Edelstahlsiebe *easyclean&perfectdry* sind aus lebensmittelechtem Edelstahl (1.4031) und damit für kommerzielle Trocknung geeignet.



2. GRÖSSE

Alle Siebe haben eine einheitliche Größe von ca. 1,00 x 0,50 m und sind dadurch mit allen Multifunktions Trocknern der SF Line kompatibel.

3. AUSGEKLÜGELTE FORM FÜR TOLLE STABILITÄT

Jedes Sieb wiegt nur 1,4 kg wodurch gestapelte oder befüllte Siebe leicht zu tragen sind. Aufgrund des geringen Materialaufwandes erwärmen sie sich rasch im Trockner.

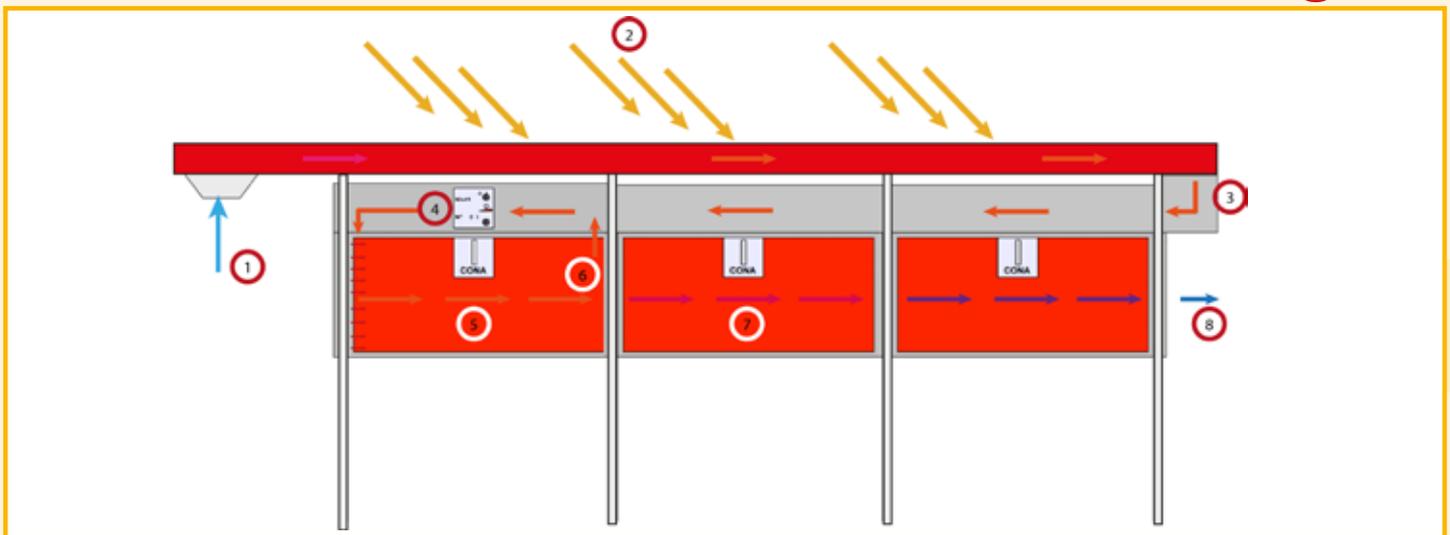
4. LOCHFORM

Die Lochung hat 10mm im Quadrat wodurch viel Luft zu den Trocknungsprodukten gelangt. Durch die spezielle Lochung bleiben Früchte kaum kleben, so erfolgt das Entleeren der Trockenkammer sehr rasch. Für feinere Kräuter gibt es optional eine waschbare Fliesauflage mit feinerer Maschung. (Siehe Bild)





Wie funktioniert CONA SF Trocknung?



- ① Ansaugen von Frischluft durch einen Filter (hält Staub und Insekten ab und ist waschbar)
- ② Erwärmung der Luft in einem geschlossenen System - einem zertifizierten CONA Luftkollektor - dieser ist besonders effizient, so dass auch in feuchten und wechselhaften Klimabedingungen getrocknet werden kann. Spitzenleistung bei vollem Sonnenschein: 720Watt/m²
- ③ Die erwärmte Luft wird dann durch Energiesparventilatoren (<80Watt) in einem isolierten Luftschacht zur Trocknung geleitet.
- ④ Durch die kontrollierte Luftverteilung und horizontale Belüftung wird eine sehr gleichmäßige Trocknung ermöglicht - kein Umschichten der Siebe innerhalb der Kammern notwendig.
- ⑤ Lichtgeschützte, dunkle Trocknungskammer essentiell für den Erhalt von Farbe und Vitaminen. Hygienische Trocknung durch die Verwendung von lebensmittelechtem Edelstahl.
- ⑥ Umluft - dient zur Wärmerückgewinnung und noch gleichmäßigeren Trocknung
- ⑦ Ab Modell SF75s wird die Abluft von Kammer I für die Vortrocknung in den weiteren Kammern genützt.
- ⑧ Feuchte Abluft geht durch ein feines Netz um Insekten fern zu halten.

Gründe für eine Trocknung mit CONA im Überblick:

- **Hygienische Trocknung durch lebensmittelechtes Edelstahl nach EU Richtlinien**
- **Lichtgeschützte Trocknung zum Erhalt von Vitaminen & Farbe, da keine direkte Sonnenstrahlung auf die Lebensmittel kommt**
- **Gleichmäßige Trocknung - Arbeitersparnis**
- **Kontrollierte Luftverteilung - daher schnellere Trocknung**
- **Hohe Trocknungsqualität - neue Absatzmöglichkeiten**
- **Höheres Einkommen durch höhere Trocknungsqualität möglich (EU Standard)**
- **Effiziente und sichere Trocknung durch hochwertigen Solarkollektor - auch in feuchten und wechselhaften Klimaregionen rein Solar möglich**
- **Verwendung von langlebigen und nachhaltigen Materialien**





Modelle in der ÜBERSICHT



www.cona.at



Spezifikationen	SF25	SF50	SF75s
Frischobst pro Füllung (gemittelt mit geschnittenen Äpfel)	25kg	50kg	75kg
Anzahl und Größe der Trocknungskammer	1 x 25kg	1 x 50 kg	3 x 25kg
Anzahl der Edelstahlsiebe CONA easyclean&perfectdry	10	20	30
Siebauflagefläche (für Kräuter)	5m ²	10m ²	15m ²
Solarfläche	2m ²	4m ²	4m ²
therm. Spitzenleistung der Solaranlage	1.440W	2.880W	2.880W
elektrischer Verbrauch der Ventilatoren	24W	60W	40W
Abmessung Kollektor (=Dach der Anlage)	206 x 106cm	206 x 206cm	408 x 106cm
Gesamtabmessung Trockenkammern L x B x H	126 x 59 x 77cm	126 x 107 x 77cm	356 x 59 x 77cm
Gesamthöhe Trockner + Solar	192cm	202cm	192cm



Modelle in der ÜBERSICHT

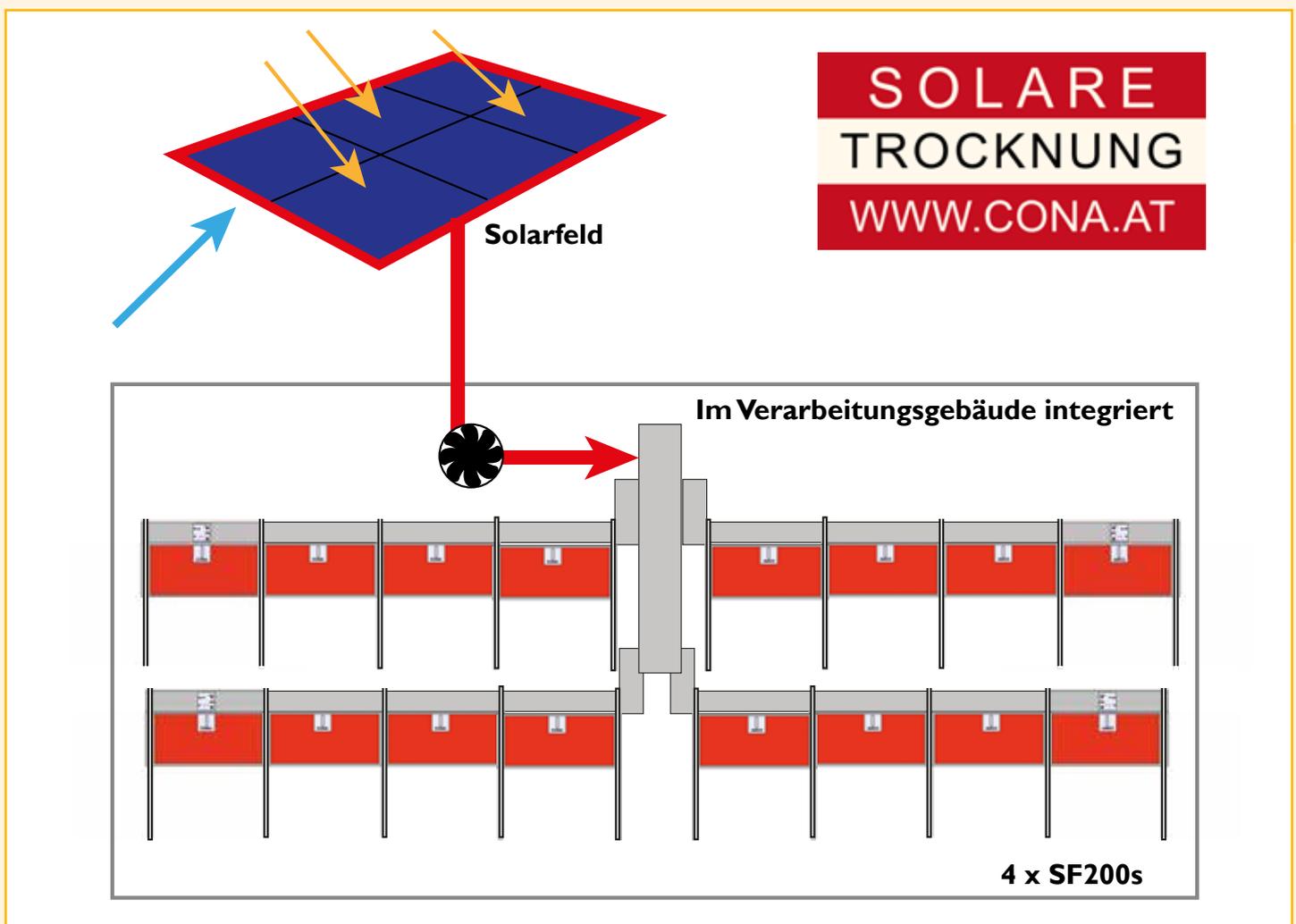


Spezifikationen	SF100s	SF150s	SF200s
Frischobst pro Füllung (gemittelt mit geschnittenen Äpfel)	100kg	150kg	200kg
Anzahl und Größe der Trocknungskammer	4 x 25kg	3 x 50 kg	4 x 50kg
Anzahl der Edelstahlsiebe CONA easyclean&perfectdry	40	60	80
Siebaulagefläche (für Früchte, Kräuter)	20m²	30m²	40m²
Solarfläche	6m²	8m²	12m²
therm. Spitzenleistung der Solaranlage	4.320W	5.760W	8.640W
elektrischer Verbrauch der Ventilatoren	40W	80W	80W
Abmessung Kollektor (=Dach der Anlage)	610 x 106cm	408 x 206cm	610 x 206cm
Gesamtabmessung Trockenkammern L x B x H	471 x 59 x 77cm	356 x 107 x 77cm	471 x 107 x 77cm
Gesamthöhe Trockner + Solar	192cm	202cm	202cm



Individuelle solare Trocknungsanlage

Externes Solarfeld, Gebäudeintegrierte Trocknung



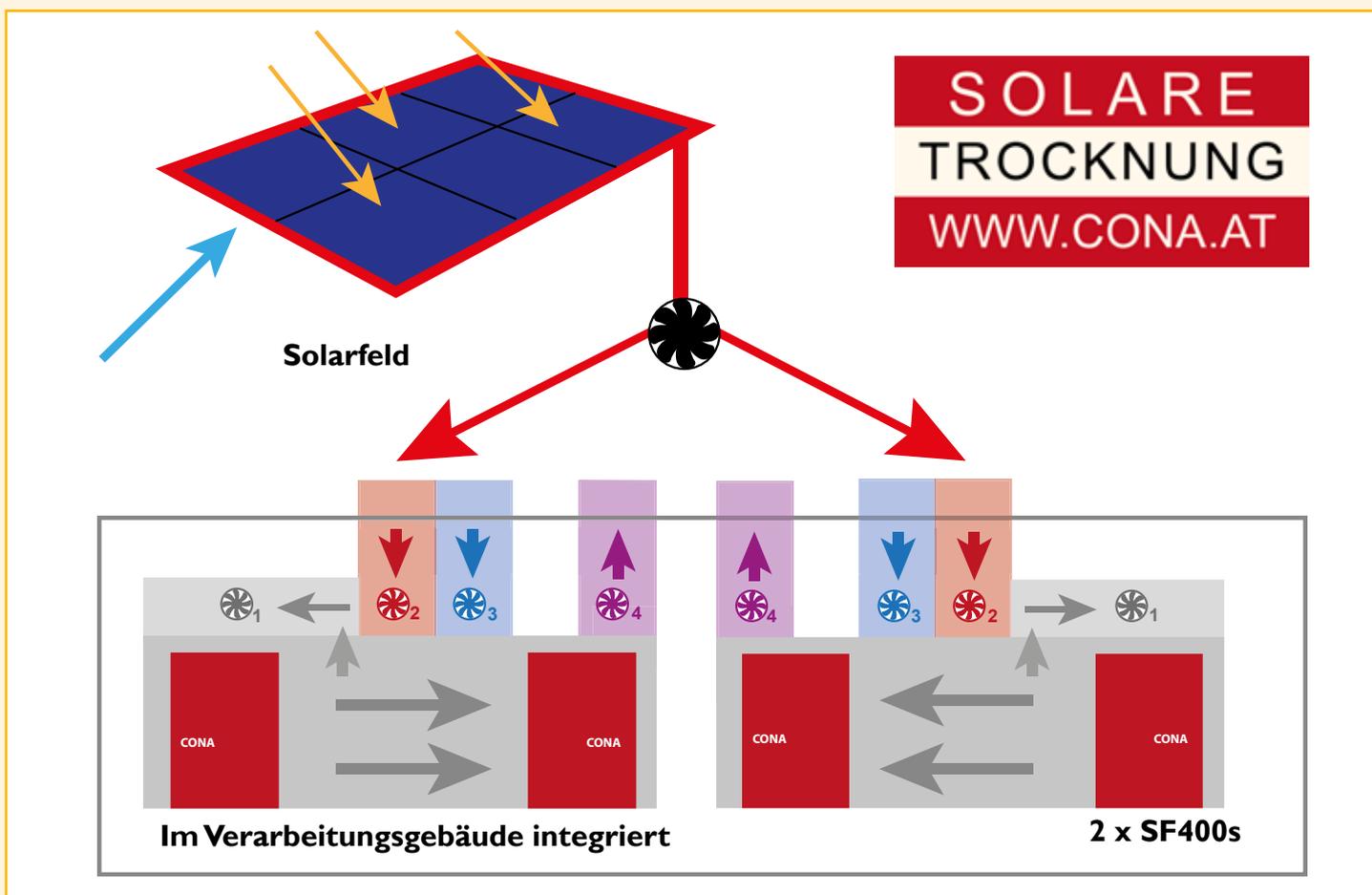
Wie oben in der Systemskizze gezeigt, wird für den Anlagenbetreiber eine individuell auf ihn zugeschnittene Trocknungslösung geplant. Abhängig von der zu verarbeitenden Trocknungsmenge, wird die Solarfläche passend zur gebäudeintegrierten Trocknergröße berechnet. Je nach Anforderungen des Betreibers kann aus verschiedenen Modellen gewählt werden. Neben den standardisierten kleingewerblichen Trocknern (siehe Seite 5-6) können großgewerbliche (SF200s) oder semiindustrielle (SF400s) Verarbeitungsformen ausgewählt werden.

Um auf die effizienteste und ökonomischste Trocknungslösung zu gelangen, ist der Planungsworkshop Teil unserer Firmen- und Anlagenphilosophie. In diesem Workshop wird die bestehende Infrastruktur analysiert und in ein Gesamtkonzept integriert. Ebenso wird die Montage und die dazugehörige Vorbereitung genau besprochen, so dass ein rascher Montage- und Schulungseinsatz erfolgen kann.



Individuelle solare Trocknungsanlage

Externes Solarfeld, Gebäudeintegrierte Trocknung



Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne:

CONA SOLAR AUSTRIA, Voitsdorf 55 - A 4551 Ried im Traunkreis - Telefon: +43 7588 / 6446
E-mail: solar@cona.at - Internet: www.cona.at  www.facebook.com/CONASOLAR

Mehrtägiger Planungsworkshop vor Ort

