

# SISTEMI DI DEUMIDIFICAZIONE



29/07/2011  
© DryCall srl

Come migliorare la Produzione e Conservazione dei prodotti dolciari

I vantaggi dell'utilizzo di un sistema di Deumidificazione ad assorbimento **DryCall**:  
Umidità controllata a qualsiasi valore UR% risparmiando rispetto ai normali sistemi di deumidificazione, produzione costante ed indipendente dalle Condizioni termigrometriche esterne. Un ambiente efficacemente deumidificato è un ambiente più sano e igienicamente pulito. Rapido ritorno dell'investimento derivante da minori scarti e fermi di produzione, migliore qualità e risparmio energetico

# sistemi di deumidificazione

## COME MIGLIORARE LA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DOLCIARI

### L'UMIDITÀ' E' UN PROBLEMA!

Indipendentemente dalle condizioni meteorologiche e dalla località geografica, tutti i produttori alimentari hanno un problema comune veramente difficile da risolvere: l'umidità quando le condizioni climatiche non corrispondono alle esigenze dei nostri clienti, creiamo il clima ottimale per i loro prodotti con una tecnologia efficace e rispettosa dell'ambiente.

### LOCALI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

Il controllo dell'umidità migliora le condizioni di Benessere ambientale per il personale, risparmio energetico, ambienti puliti e nessuna formazione di condensa sulle pareti, soffitti. Trasporto pneumatico. Il trasporto pneumatico sia in pressione che depressione atmosferica di polveri tipo zucchero, latte in polvere ed altri ingredienti sotto forma di polvere avviene senza il rischio di "impaccamento" e conseguente blocco della produzione.

### TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO



L'aria prodotta dai nostri sistemi di deumidificazione permette di prolungare i tempi di produzione eliminando le pause per lo scongelamento delle batterie fredde mantenendo pulito il tunnel; inoltre permette il miglioramento della qualità del Prodotto, per esempio nella produzione della Cioccolata impedisce la "fioritura bianca" dovuta all'umidità, mantenendo il prodotto con un piacevole aspetto.

### CELLE DI CONSERVAZIONE

Oltre a permettere uno stoccaggio dei prodotti adeguato nelle celle (ogni prodotto ha una umidità relativa ideale per lo stoccaggio) i nostri sistemi prevengono la formazione di condensa sui soffitti delle celle e garantiscono pertanto un ambiente più igienico risparmiando nella potenzialità frigorifera installata.

### RICOPERTURA ZUCCHERATA DI CARMELLE (BASSINATURA)

Possibilità di ridurre i tempi di produzione, grazie alla elasticità applicativa dei nostri sistemi è possibile raggiungere qualsiasi tipologia di lavoro.

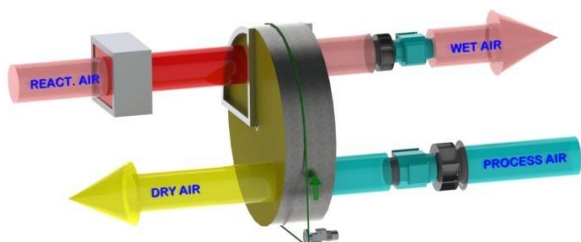
- CELLE DI LIEVITAZIONE
- ESSICCATOI PER DOLCIUMI

Con **DryCall** è possibile aumentare la produzione utilizzando solo gli impianti esistenti, senza acquistarne di nuovi. L'installazione dei sistemi di deumidificazione **DryCall** permettono di eliminare alla radice il problema degli impianti considerati obsoleti. Il valore dell'investimento effettuato viene ammortizzato in brevissimo tempo grazie all'aumento della produttività, è possibile migliorare la qualità del prodotto, il prodotto finito e le confezioni mantengono un aspetto migliore e più gradevole.

## LA SOLUZIONE DRYCALL

è costituita dalla tecnologia del rotore ad assorbimento che ha la capacità di catturare l'umidità dall'aria, indipendentemente dalla temperatura. L'efficienza del rotore si mantiene costante anche con temperature ben sotto a 0 °C.

### ALCUNE CARATTERISTICHE:



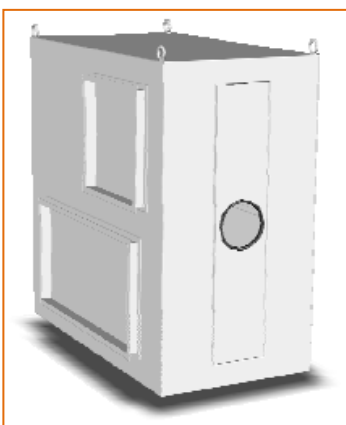
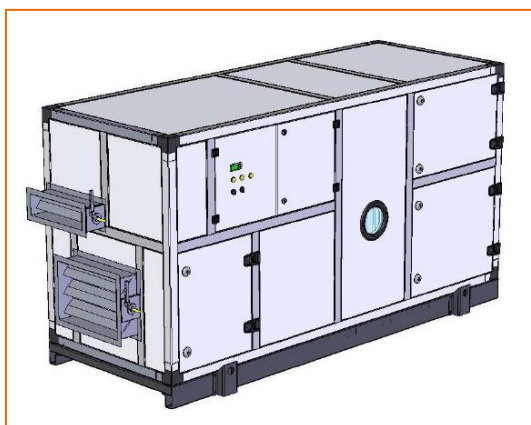
Supporto materiale in fibra con diametro  $\geq 6$  micron (non inalabile da essere umano) Silica gel 82%; Area pori 600 m<sup>2</sup>/g - Superficie acrilica 2% con resistenza meccanica  $\geq 200$  kPa. La tecnologia produttiva dei rotori **DryCall** è brevettata, **Sweden – No 513238, USA – No US6265030 B1**. Il materiale del rotore è certificato non infiammabile (**Report Intertek Testing Service INC.** in accordance with

**ASTM E84-97a: Flame spread index=0; Smoke index=0**) Inoltre almeno il 10% in più di assorbimento dinamico rispetto a quelli attualmente in commercio. Questo ci permette di poter applicare i nostri sistemi per ogni esigenza con il minimo impegno energetico necessario e la sicurezza del risultato.

## LA GAMMA PRODOTTI DRYCALL



I nostri deumidificatori **Serie DC**, costruzione standard in AluZink® con pannellature semplici e/o isolate 25 mm, AISI\_304 a richiesta - Portata aria da 150 m<sup>3</sup>/h a 2500 m<sup>3</sup>/h, tutti i modelli sono implementabili con accessori come: Filtrazioni particolari, batterie fredde, regolazioni ecc.



**Rotor Box Unit**, pronti ad essere inseriti in centrali già esistenti. Sono completi di pannellatura isolata (25÷50 mm) di guarnizioni processo e rigenerazione, sistema di trasmissione completo di motoriduttore e cinghia trapezoidale regolabile. A richiesta possono essere forniti con lato rigenerazione completo di filtri, batterie elettriche e/o a vapore,

ventilatore di rigenerazione trattato con vernici epossidiche e con tappo di scarico, singola aspirazione direttamente accoppiato a motore elettrico IP55.

### DryCall S.r.l.

Via Dalmazia, 1/A – 21047 Saronno (VA) – Italy  
Tel.: +39 02-96709099 – Fax.: +39 02-9609453

Email: [info@drycall.it](mailto:info@drycall.it) – Internet: [www.drycall.it](http://www.drycall.it)

C.F. e P.IVA 04159580960