

# La Technologie du Séchage Aromatique

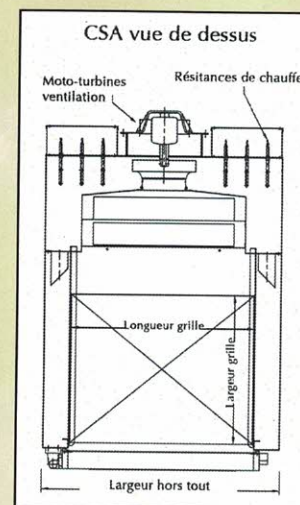
**Séchoir air neuf aux performances variables en fonction des conditions extérieures.**

Idéal pour sécher les fruits, légumes, poissons, herbes aromatiques, champignons, fleurs...

La gamme CSA, avec sa ventilation performante à flux d'air horizontal, garantit une homogénéité de séchage sur tous les niveaux.

## • Description

- Armoire monobloc "prêt à brancher"
- Construction simple peau inox 304L
- Chauffage électrique inox
- Ventilation par turbines inox
- Volet air neuf réglable avec moto-réducteur électrique
- Régulation température électronique à affichage digital
- Hygrostat mécanique "limitation séchage" assurant la fermeture du volet air neuf
- Alimentation en énergie : Triphasé 380 V + N



Caractéristiques	CSA600	CSA1200
Pouvoir deshydratant maxi pour Delta T° 15°C	3 litres/ heure	8 litres/ heure
Pouvoir deshydratant maxi pour Delta T° 25°C	6 litres/ heure	16 litres/ heure
Débit de ventilation	1 200m <sup>3</sup> /h	4 000m <sup>3</sup> /h
Chauffage électrique inox	18kW ou 12kW	36kW ou 24kW
Dimensions		
Largeur hors tout	85 cm	130 cm
Profondeur hors tout	128 cm	236 cm
Hauteur hors tout	206 cm	215 cm
Passage de porte	66 / 165 cm	100 / 188 cm
Aménagement intérieur		
Support	max 32 niveaux espacés de 50 mm	Chariot 1m20 x 0m80 x 1m80 max 32 niveaux espacés de 50 mm
Grilles	jusqu'à 32 de 530 mm x 650 mm	jusqu'à 64 de 800 mm x 600 mm
Capacité indicative	50 kg	150 kg
Surface de séchage maxi	11 m <sup>2</sup>	31 m <sup>2</sup>

# ARCOS

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT-BENIGNE - FRANCE  
 ☎ : +33 (0)3 85 30 99 26 - Fax : +33 (0)3 85 51 82 27  
[www.arcos-agro.com](http://www.arcos-agro.com)