

Zefiro MAX+[®]



ZefiroMAX⁺ è un dispositivo originale per l'essiccazione di

qualsiasi materiale, in particolare materiali organici come ortaggi, frutta, verdura, carne, pesce e molti altri. frutta, verdura, carni, pesce e molti altri.

La nostra tecnologia



è:

- **Sicura:** progettata nell'ottica della più completa sicurezza alimentare;
- **di Alta qualità:** preserva le caratteristiche dei prodotti;
- **Economica:** azzera i consumi energetici e rispetta l'ambiente; semplice da usare e gestire.

ZefiroMAX⁺ Permette di allestire istantaneamente un ambiente di trattamento dei prodotti completo, sicuro, pulito e semplice da utilizzare, ottenendo risparmi energetici significativi. Può essere installato facilmente in zone rurali senza la necessità di allestimenti operativi e predisposizioni particolari.

E' pensato per il trattamento di grosse quantità di prodotti, in zone isolate o vicino alle coltivazioni. Con

ZefiroMAX⁺ è possibile avviare immediatamente al trattamento post raccolta grosse quantità di prodotti ottenendo così un'elevata qualità. L'essiccazione avviene in modo tale da preservare al meglio le proprietà organolettiche dei prodotti.

ZefiroMAX⁺ è indicato per produzioni medio-grandi professionali: az. agricole, produttori professionali, etc.

La camera di essiccazione può essere personalizzata per ogni esigenza di trattamento dei prodotti. L'impiego di ventilatori ad alta portata garantisce il mantenimento di un ottimo ricambio ed una buona distribuzione dell'aria fra i prodotti. La loro alta efficienza e durata riduce notevolmente la necessità di interventi di manutenzione. Il processo di essiccazione avviene al riparo dalla radiazione solare, prevenendo in questo modo la degradazione dei prodotti trattati.



G-teK srl

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO), Italia
tel. +39 059 687214 - gtek@gtek.it - www.gtek.it
P.IVA IT03237030360

ZefiroMAX⁺



ZefiroMAX⁺

consente risparmi
significativi di energia: è
possibile utilizzarlo anche in zone
con limitato accesso ad
altre fonti energetiche. Più
dispositivi possono essere installati nello
stesso luogo senza la necessità di allacciamenti
elettrici particolarmente onerosi, inoltre si
riduce l'utilizzo di fonti fossili costose e responsabili di

emissioni inquinanti.
marginali, in modo da
prodotto da trattare. Questo fattore aumenta notevolmente la qualità dei prodotti ottenuti, che in tal modo non
vengono esposti a processi fermentativi o micotici causati da uno stoccaggio prolungato precedente al trattamento.
La semplicità di utilizzo e la ridotta necessità di manutenzione lo rendono uno strumento potente e flessibile,
utilizzabile in ambienti rustici. Le particolari caratteristiche di questo processo di Disidratazione ad Effetto Naturale



permettono l'ottenimento di prodotti essiccati con un grado di qualità elevata e
scientificamente dimostrabile.

Tecnologia  con marchio 

*Ogni prodotto essiccato ha una sua capacità specifica.

**Misurata in condizioni standard di irraggiamento (1000 W/m²).

Accessori

- Carrelli di 240kg capacità / 4,8m² (standard)
- Sensore temperatura/RH digitale

ZefiroMAX ⁺	0.5	1	2	3
Dim. esterne (LxWxH)	162x167x227 cm	318x167x227 cm	474x167x227 cm	630x167x227 cm
Air flow min-max	1300-3000 m ³ /h	2600-6000 m ³ /h	3900-9000 m ³ /h	5200-12000 m ³ /h
Capacità*	5 m ³	10 m ³	15 m ³	20 m ³
Max numero carrelli	2	4	6	8
Pot. termica nom.**	2.5 kW	5 kW	7.5 kW	10 kW



G-teK srl

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO), Italia
tel. +39 059 687214 - gtek@gtek.it - www.gtek.it
P.IVA IT03237030360