

Fiche technique

Méthode de traitement
Capacité de la machine

Déshydratation thermique
De 50 à 100 KG PAR CYCLE

Configuration
Réduction produit
Temps moyen par cycle
Dimensions
Sécurité

Déplaçable sur roulettes
De 80 à 90%
De 10 à 12 heures
L 110.60X I 102.6X H 128.10
Arrêt du système à l'ouverture des trappes de chargement et de déchargement.

Contrôle Process

Tableau de régulation cycle, arrêt automatique en fin de cycle, voyant porte ouverte.

Technologie innovante

Pesage des déchets, interface interactive.

Alimentation électrique
Traitement des odeurs
Eau
Déchets traités
Garantie

32 A/400V-50 Hz
Pas de pollution olfactive
Eau propre, aucun produit chimique ajoutée
Déchets alimentaires et déchet vert
2 ans

Utilisation

Le système EMMA 99 est conçu pour être utilisé dans le secteur de la restauration, les établissements scolaires, le secteur de l'hôtellerie, de santé et de la grande distribution ou encore dans les marchés

Procédé

Les déshydrateurs LAFRANE Environnement utilisent le système de condensation. Les déchets sont malaxés et chauffés. Après déshydratation l'eau issue des déchets est évacuée par la conduite de vidange.

Avantages

Réduction des déchets de 80 à 90 % .

- Traitement des déchets sur site .
- Faible encombrement
- Simple d'utilisation et d'installation.
- Cuve étanche
- Portes étanches
- Faible consommation
- Économie sur la collecte
- Séchat inodore et stockable

Description

Notre solution est équipée d'une cuve et de pâles permanent le mélanger les déchets, mais également de capteur d'humidité et d'une balance intégrée permettant la maîtrise totale.

et précise du cycle de déshydratation. La matière est chauffée à l'aide de résistances de faible consommation. Le raccordement électrique est simple sur prise triphasée.

EMMA 99



CONTACT

+01 41 50 52 62

www.lafrane.fr

contact@lafrane.fr

