

SOLAR TROCKNER



**TROCKNUNGSSYSTEM FÜR
KAKAO-BOHNEN**

**MIT HILFE VON NATÜRLICHEN
QUELLEN:**

SONNENKRAFT UND VENTILATION

IDEE

Kakao Bohnen muss das Wasser durch Trocknung entzogen werden, um den Kakao unbeschadet transportieren und lagern zu können, bevor er weiterverarbeitet wird.

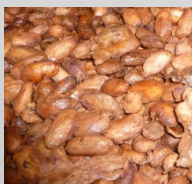
Dieses Ziel erreicht man am besten durch die Verwendung von natürlichen Elementen, wie die Wärme der Sonne, welche die in den Bohnen enthaltene Feuchtigkeit verdunstet lässt.

Unser Trockner-System verwendet die Sonnenenergie in der effizientesten und wirtschaftlichsten Weise, um Kakaobohnen, Kaffeebohnen oder andere Saaten bis zu einem Wassergehalt von 60% zu trocknen.

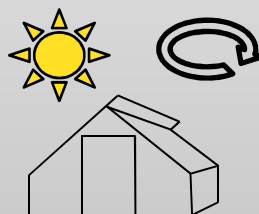


PROZESS

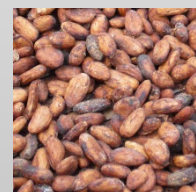
1. Die feuchten Kakaobohnen kommen in den Solar Trockner
2. Durch Sonnenwärme und Luft-Zirkulation wird der Kakao auf eine sehr effektive-, schonende und wirtschaftliche Art und Weise getrocknet
3. Nach 5 bis 6 Tagen ist der Kakao fertig getrocknet, um aufgesackt- und exportiert zu werden



1.



2.



3.

EIGENSCHAFTEN

Seiten- und Dach-Fenster steuern das Mikroklima im Inneren des Trockners und sorgen so für eine optimale Luft-Zirkulation

Die Höhe und Breite der Trocknungsbetten ermöglichen eine visuelle Kontrolle der Bohnen und das manuelle Entfernen von Schädlingen und defekten Bohnen

Justierbare Zeltstangen ermöglichen das sichere Aufstellen des Trockners auch auf unebenem Untergrund.



Das Zeltdach besteht aus sehr widerstandsfähigen Kunststoff, das gegen Regen, Hitze und UV-Strahlung resistent ist.

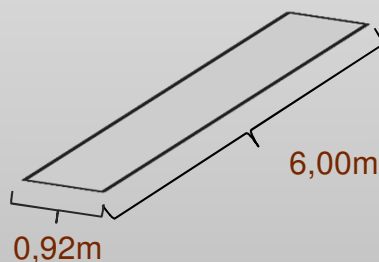
Durch die modulare Bauweise kann die Größe des Solar-Trockners an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden

Alle Materialien, die mit den Bohnen in Kontakt kommen, sind atoxisch

ABMESSUNGEN & KAPAZITÄT

Trockner

- Maße außen:
 - Länge erweiterbar bis zu 60m
- Maße Trocknungsbetten:



6,00m

0,92m

$2 \times 5,52\text{m}^2 = 11,04\text{m}^2$

2,40m

2,80m

0,8m

6,00m
erweiterbar
bis zu 60m

- Trocknungskapazität: → 2000 kg pro Monat feuchte Kakao-Bohnen.

VORTEILE

- Die Kakao-Bohnen werden schonend ohne thermische und mechanische Belastungen getrocknet.
- Die Trocknung erfolgt bei unter 50 C°
- Das System schützt die organoleptischen Eigenschaften der Bohnen und deren optimale Nutzung.
- Nach geeigneter Installation erfordert das Betreiben des Trockners keine Fachkräfte.
- Ein Trockner mit 11m² Nutzfläche kann ca. 2000 kg pro Monat nassen Kakao trocknen.



FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE BITTE:

Herrn Domenico Malcangio

Email: dmalcangio@hcs-hamburg.com

Tel: +39 335 53 72 797

Herrn Andreas Christiansen

Email: a_christiansen@hcs-hamburg.com

Tel: +49 40 180 47 38 11

H.C.S. Hamburger Cocoa Service GmbH

Curschmannstr. 9

20251 Hamburg, Germany