

SECHOIR SOLAIRE



**DESSICCATION DE GRAINS AVEC
L'UTILISATION D'ELEMENTS
NATURELS:**

CHALEUR SOLAIRE ET VENT

IDÉE

Dessécher signifie éliminer une partie ou la plupart de l'eau contenue dans les grains afin d'assurer leur conservation avant de les utiliser.

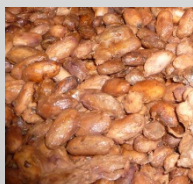
Cet objectif est atteint en utilisant des éléments naturels dont nous disposons tels que la chaleur des rayons solaires qui par sautes de température provoque l'évaporation des liquides contenus dans les grains.

Notre séchoir solaire utilise des éléments naturels dans une forme la plus efficace et économique, pour dessécher des grains qui ne dépassent pas le 60% d'eau.

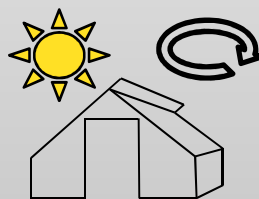


PROCESSUS

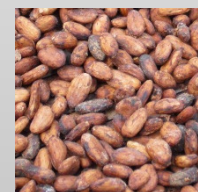
1. Les fèves de cacao humides entrent dans le séchoir solaire
2. Les fèves de cacao sont séchées par des éléments naturels: le soleil et le vent
3. Après 5 ou 6 jours le cacao est prêt pour l'exportation



1.



2.



3.

CARACTERISTIQUES

Les passages d'air supérieure, inférieure et latéral permettent de contrôler le microclimat à l'intérieur du séchoir.

Les dimensions des lits du séchoir permettent le remuement manuel des grains et aussi l'élimination des défauts pendant le même processus.

Le système télescopique des pieds permet d'adapter le séchoir aux terrains avec différence de niveau.



Le toit en matière plastique est très résistante à la pluie et aux conditions atmosphériques torrides, ainsi qu'aux rayons solaires ultra-violet et permet l'accumulation de la chaleur solaire.

La structure modulaire du système permet de satisfaire les besoins des petits, moyens et grands producteurs.

Les éléments du séchoir sont réalisés en matières atoxiques.

DIMENSIONS ET CAPACITES

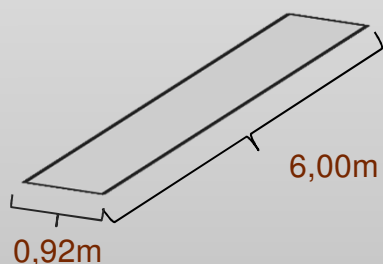
SECHOIR

- Dimensions extérieures:

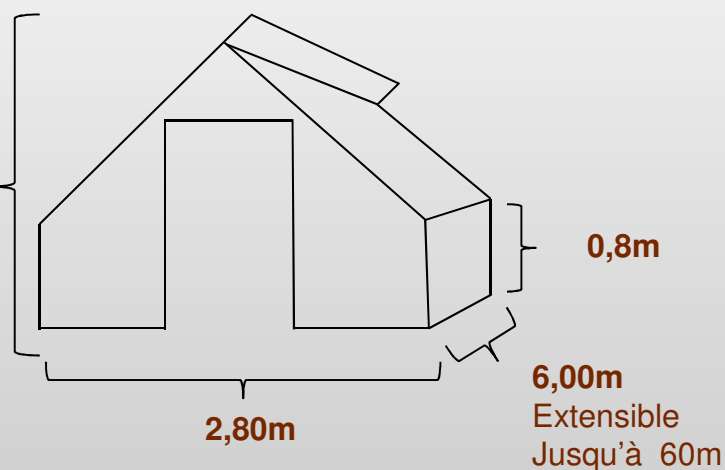
- Longueur extensible jusqu'à 60m

2,40m

- Dimension des lits:



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



Capacité du séchoir: → 2000 kg de fèves humides par mois.

AVANTAGES

- Les grains de cocoa sont séchés sans subir un stress thermique et mécanique.
- Le système sèche sans dépasser 50 ° C.
- Le système protège les caractéristiques organoleptiques des grains et leur meilleure utilisation.
- L'installation du séchoir ne nécessite pas de main-d'oeuvre spécialisée.
- Un séchoir de 11 mètre carré permet de sécher environ 2000 kg de fèves de cacao humides par mois.



POUR PLUS DE REINSEIGNEMENTS S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER:

Mr. Domenico Malcangio

Email: dmalcangio@hcs-hamburg.com

Tel: +39 335 53 72 797

Mr. 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