

HARTER
drying solutions

AIRGENEX[®]food - Hordentrockner

INNOVATIVE TROCKNUNGSSYSTEME FÜR IHRE LEBENSMITTEL

SCHONEND. PROZESSSICHER. ENERGIESPAREND.



harter-gmbh.de



UNSERE ART LEBENSMITTEL
ZU TROCKNEN IST BESONDERS:

BESONDERS SICHER.

BESONDERS SCHNELL.

BESONDERS EFFIZIENT.

BESONDERS SCHONEND.

HARTER DRYING SOLUTIONS – KOMPETENZ IN ALLEN FRAGEN DER TROCKNUNG.

- Schonende Trocknung im Temperaturbereich zwischen 20 °C und 75 °C
- Hoher Wirkungsgrad durch Wärmepumpentechnologie zur Entfeuchtung
- CO₂- und energiesparender Trocknungsprozess
- Kundenindividuelle Entwicklung Ihrer Trocknungsanlage möglich, optimal angepasst an Ihre Vorgaben
- Trocknung im geschlossenen System (abluftfrei, kein Austausch mit der Umgebungsluft, damit keine Abhängigkeit vom Klima und keine Beeinflussung der Reinraumbedingungen, emissionsfreie Trocknung)
- Reproduzierbare Prozesse (Qualifizierung, Validierung)
- Maschinendesign nach GMP und Hygienic Design
- Trocknung und Kühlung sind problemlos kombinierbar (mit nur geringen Anpassungen im Maschinendesign)
- Weiterverwendung von gewonnenem Kondensat ist möglich (dieses kann noch wertvolle Inhaltsstoffe enthalten)

SICHER UND SCHONEND TROCKNEN

Das von Harter entwickelte Airgenex®-food Trocknungsverfahren trocknet Lebens- und Futtermittel aller Art schonend und energieeffizient, sicher und schnell. Die Kondensationstrocknung auf Basis einer Wärmepumpe löst Trocknungsprobleme und optimiert Produktionsprozesse. Unsere langjährige Erfahrung und

unser Know-How aus vielen hundert Trocknungsanwendungen sichert Ihnen die Lösung, die sich genau für Ihr Produkt und für Ihren Produktionsprozess eignet. Nur dieser Weg führt für Sie als Kunden zum Erfolg. Beim Trocknungsprozess stehen an oberster Stelle:

PRODUKTQUALITÄT

- Produktschonung durch Trocknen in niedrigen Temperaturbereichen
- Die Trocknungsparameter werden an Qualitätsanforderungen und Produkteigenschaften angepasst
- Aroma, Optik und Bioaktivität bleiben weitestgehend erhalten

PROZESSSICHERHEIT

- Steuerung der Trocknungsparameter:
 - > Steuern und Überwachen von Parametern
 - > Verschiedene Programme einstellbar
 - > Datenauswertung möglich
- Die Trocknung findet im lufttechnisch geschlossenen System statt:
 - > Kein Austausch mit der Umgebungsluft
 - > Klimaunabhängiges Trocknen



Hordentrockner H03-Modul

NIEDRIGE TEMPERATUREN

Die Kondensationstrocknung auf Wärmepumpenbasis trocknet Ihre Produkte in einem variablen Temperaturbereich zwischen 20 °C und 75 °C. Temperierungsschritte sind bis 110 °C möglich. Trocknen bei niedrigen Temperaturen schont die Lebensmittel. Die Trocknung verläuft für Ihr Produkt völlig stressfrei.

Mit den Airgenex®food-Trocknern wird eine hohe Effizienz im Trocknungsprozess gewährleistet. Die Luftentfeuchtung findet mittels Wärmepumpentechnik statt. Die Trocknung funktioniert sicher, stabilisiert Ihren Fertigungsablauf und optimiert damit Ihren Prozess.

SICHERHEIT UND EFFIZIENZ

Realisierte Projekte zeigen, dass gewonnene Kondensate flüchtige Aromen und Geschmacksstoffe enthalten können. Die Kondensationstrocknung von Harter ermöglicht Ihnen in jedem Fall Ihr wertvolles Kondensat beziehungsweise seine Inhaltsstoffe weiterzuverwenden. Kreieren Sie Ihre neue Produktidee.

WERTVOLLES KONDENSAT

WENIGER ZEIT - WENIGER ENERGIE

Im Vergleich zu Ablufttrocknern und herkömmlichen Gebläsetechniken benötigen die Airgenex®food-Lebensmittel Trockner deutlich weniger Zeit für die Trocknung. Dies natürlich in Abhängigkeit von der Trocknungstemperatur und der Struktur des Produktes. Hierfür verantwortlich ist der alternative physikalische Ansatz der Kondensationstrocknung auf Wärmepumpenbasis. Eine hochwertige Luftaufbereitung und Luftführung sorgen zudem für Energie- und damit Kosteneinsparungen.

Der Trocknungsprozess läuft grundsätzlich in einem geschlossenen System ab, das heißt ohne Austausch mit der Umgebungsluft und daher klimaunabhängig. Diese Tatsache unterstützt positive Ergebnisse in Sachen Bioaktivität, Aromen

GESCHLOSSENES SYSTEM

und Optik Ihrer Produkte. Beispielsweise sind Schwefelprozesse oder die Hinzugabe von Ascorbinsäure zum Farberhalt nicht mehr notwendig. Die getrockneten Produkte kommen grundsätzlich ohne zusätzliche Geschmacksstoffe aus.

A close-up photograph of a person's hand holding a large quantity of golden-brown malted barley grains. The grains are piled in the palm and fingers, with some spilling over the edges. The background is a textured, brown burlap sack, which is slightly out of focus. The lighting is bright and even, highlighting the texture of the grains and the skin of the hand. The overall composition is centered and emphasizes the natural, agricultural nature of the product.

**DIE BESTE BEHANDLUNG
FÜR IHR PRODUKT**



Lebens- und Futtermittel sind sensible Güter, die beste Behandlung benötigen. Beim Prozess der Trocknung stehen Produktschonung und Produktsicherheit an oberster Stelle.

Unser integriertes Wärmepumpensystem mit seinen gleichbleibenden Prozessparametern sorgt für eine sichere Trocknung. Niedrige Temperaturen schonen Ihre Produkte zugleich. Das geschlossene System liefert gute Ergebnisse in Sachen Optik, Aroma und Bioaktivität.

Die Kondensationstrocknung auf Wärmepumpenbasis ist die optimale Lösung für Ihre Anforderungen.

ANWENDUNGSBEREICHE

Wir entwickeln und fertigen Trocknungsanlagen sowohl für den Chargenbetrieb als auch für kontinuierliche Prozesse und passen somit unsere Technologie Ihren Vorgaben an. Alle spezifischen Parameter für eine erfolgreiche Trocknung ermitteln wir vorab in Trocknungsversuchen in unserem Technikum.

Grundlage für unsere erfolgreiche Trocknung ist ein perfektes Zusammenspiel aus Luftentfeuchtung



OBST UND GEMÜSE

Eine schonende Trocknung findet bei der von Ihnen gewünschten beziehungsweise für das Produkt optimalen Temperatur statt – in der Regel zwischen 35 °C und 65 °C. Falls Sie Rohkost trocknen und Vitamine und Eiweißstrukturen darin erhalten möchten, empfehlen wir eine Trocknung bei Temperaturen von unter 42 °C. Auf diese Weise bleibt Rohkost tatsächlich Rohkost – mit all ihren Vorteilen für Ihre spezielle Produktidee.

und Luftführung. Bei niedrigen Temperaturen führen wir extrem trockene und damit ungesättigte Luft genau dorthin, wo sie die Feuchtigkeit aufnehmen soll. Das Airgenex[®] food-Verfahren setzen wir in unterschiedlichsten Anwendungen um.

Unsere Trocknungsanlagen für Lebensmittel sind nach dem Lebensmittelstandard reinigbar.



TROPISCHE FRÜCHTE

Snacks aus tropischen Früchten werden durch unsere schonende Trocknung deutlich haltbarer und schmecken nahezu wie frisch. Werden Sie am Ort ihrer Ernte bereits getrocknet, können sie mit 80 Prozent weniger Wassergehalt transportiert werden und sind unempfindlicher gegen äußere Einflüsse. Durch die Trocknung kann die gesamte Ernte verwertet werden.

FLEISCH- UND WURSTWAREN

Wollen Sie einen Snack kreieren? Mit einer ganz speziellen Restfeuchte? Und optimalem Farberhalt? Egal, ob Wurst- oder Fleischchips, Dörrfleisch, Beef Jerky oder sonst eine ausgefallene Idee – mit uns an Ihrer Seite kommen Sie einen großen Schritt in Ihrer Entwicklung voran!



SCHALENFRÜCHTE UND NÜSSE



Bei Bedarf trocknen wir die Restfeuchte der bereits relativ trockenen Schalenfrüchte auf ein Minimum – als optimale Grundlage für Ihren Mahlprozess oder schlicht, um eine bessere Haltbarkeit zu erzielen.

FUTTERMITTEL UND TIERFUTTER



Sie suchen eine Niedertemperaturtrocknung, um wertvolle Inhaltsstoffe zu erhalten? Oder ein System, das Ihr Produkt keimfrei macht und deshalb höhere Temperaturen benötigt? Wir haben für jede Anforderung eine passende Lösung!



HEIL- UND GEWÜRZPFLANZEN

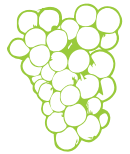
Durch unsere schonende Niedertemperaturtrocknung helfen wir Ihnen bei der Herstellung Ihrer Produkte. Die Anwendungen in diesem Bereich sind sehr vielfältig und individuell. Unsere Trocknungslösungen auch.

ALGEN

Algen sind vielseitig verwendbar, in Pulverform zum Beispiel als Nahrungsergänzungsmittel oder als Pharmaprodukt. Mit unserer schonenden Trocknung stellen wir sicher, dass die wertvollen Wirkstoffe der Pflanze erhalten bleiben.



GÄRRESTE UND TRESTER



Sie wollen ein Up-Cycle Produkt entwickeln und benötigen dazu eine Trocknung? Wir unterstützen Sie mit unseren Trocknungslösungen, um aus einem vermeintlichen Abfallstoff ein neues, wertvolles Produkt zu kreieren.

SÜßWAREN



Sie möchten die Rohmasse Ihres Produktes sanft und homogen trocknen? Oder Ihr Produkt hat ein Coating, das eine schonende Trocknung benötigt? Wir konzipieren Chargenanlagen und kontinuierliche Lösungen für Ihre Produktion.

Sie haben ein anderes Produkt?

Sie wollen ein Upcycle-Produkt entwickeln?

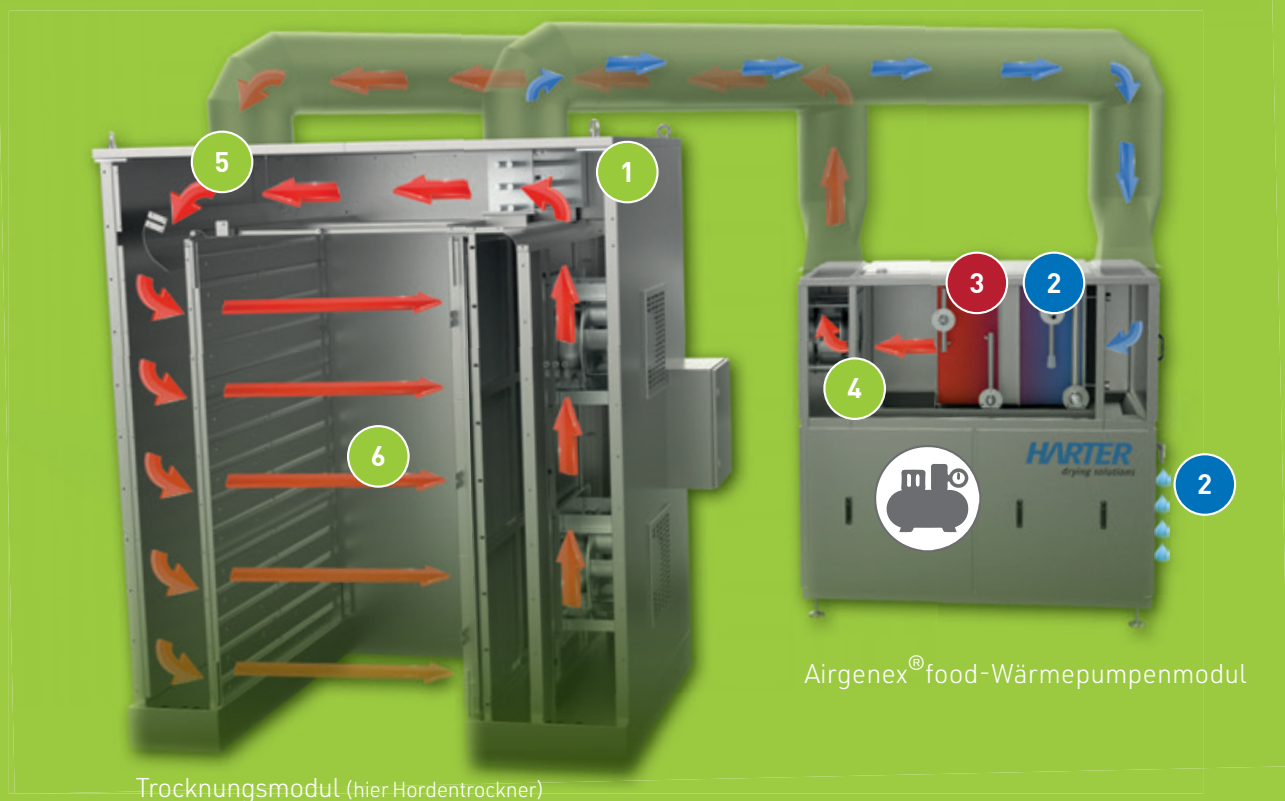
Oder Sie haben eine ganz andere Idee?

Was auch immer Sie vorhaben – wir sind innovationsfreudig und eröffnen Ihnen mit unserem Technikum viele Möglichkeiten. Auf uns als Technologiepartner können Sie zählen!

TROCKNEN IM GESCHLOSSENEN LUFTKREISLAUF – OHNE ZU- UND ABLUFT

Mit den energiesparenden Trocknungsanlagen von Harter können Lebensmittel bis zum gewünschten Trockensubstanzgehalt schonend, sicher und homogen getrocknet werden.

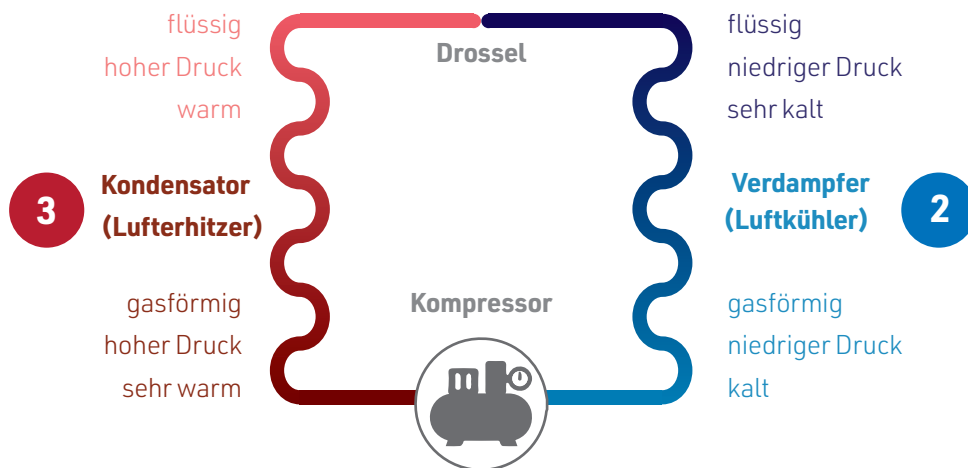
Das Trocknungssystem besteht aus einem Trocknungsmodul und einem der Entfeuchtungsleistung entsprechenden Wärmepumpenmodul. Der Zweck des Wärmepumpenmoduls ist die Bereitstellung der erforderlichen trockenen Prozessluft. Das Trocknungsmodul ist der Ort, an dem die Trocknung stattfindet.



6 Umluftzirkulation im Hordentrockner: optionale Luftführung durch den Hordenwagen



FUNKTIONSWEISE EINER WÄRMEPUMPE



1

Feuchte Luft wird aus dem Trocknungsmodul abgeführt und dem Airgenex®food-Wärmepumpenmodul zugeführt.

2

Die Feuchtigkeit schlägt sich auf den Lamellen des Luftkühlers nieder und läuft über die Ablaufwanne und den Kondensatablauf aus dem Wärmepumpenmodul.

3

Der Lufterhitzer erwärmt die trockene Luft auf die geforderte Prozesstemperatur.

4

Der Prozessluftventilator sorgt für den notwendigen Luftaustausch zwischen Wärmepumpen- und Trocknungsmodul.

5

Die trockene, ungesättigte Luft wird in das Trocknungsmodul geführt, vermengt sich dort mit der regelbaren Hauptluft und strömt dort über bzw. durch die zu trocknenden Produkte.

6

Die Hauptluft zirkuliert im Trocknungsmodul und sorgt für eine homogene Trocknung.

SERIENMODELLE

HORDENTROCKNER H01 Serie

Viele Möglichkeiten

Das Modul der H01 Serie ist ideal geeignet, um Lebensmittel auf schonende und homogene Weise zu trocknen. Je nach Leistungsbedarf kann der Trockner um weitere Module vergrößert werden.



H01compact

Der kompakte Trockner für Produkt- und Prozessentwicklung vereint Trocknungskammer und Airgenex®-Wärmepumpenmodul in einem Gehäuse. Wenn unser Standard-Modul-Hordentrockner H01 zu groß ist, kann auf den H01compact zurückgegriffen.

Dieser kompakte Trockner eignet sich hervorragend für Tests mit kleineren Mengen oder für die Entwicklung neuer Produkte – perfekt für Start-ups in der Erstentwicklung ihrer Produktidee.



Technische Daten	H01Modul	H01compact
Temperaturbereich	20 °C bis 75 °C	20 °C bis 75 °C
Einlagiges Trocknen	Horden/Bleche in verschiedenen Größen und Ausführungen einsetzbar	
Nutzbare Fläche	48 m ² max.	12 m ² max.
Schüttgüter	Wannen und Körbe in verschiedenen Größen und Ausführungen einsetzbar. Schütthöhe bis 175 mm möglich.	
Nutzbares Volumen	1,00 m ³ max.	0,2 m ³ max.
Abmessungen [L x B x H]	2.800 x 2.300 x 3.000 mm ¹⁾	1.500 x 1.060 x 2.070 mm
max. elektr. Anschlussleistung	23,4 kW ¹⁾	8,6 kW
elektr. Nennleistung	circa 11,9 kW ¹⁾	circa 4,2 kW
Spannung/Frequenz	230/400 V, 50 Hz	230/400 V, 50 Hz
Luftvolumen	10.000 m ³ /h max.	2.800 m ³ /h max.

¹⁾inklusive Airgenex® 6.000-Wärmepumpenmodul, weitere Kombinationsmöglichkeiten auf Seite 16

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

TROCKNUNGSMODULE

Unsere Trockner können mit Modulen erweitert werden, um Ihren Bedürfnissen nach mehr Durchsatz gerecht zu werden. Sie können bis zu fünf Trockenkammern anschließen und diese mit einem oder mehreren Airgenex®-Modulen kombinieren. Mit all diesen Optionen können Sie Ihre Zukunft frei planen!

BASISKONFIGURATION:

Alle Hordentrockner-Module bestehen standardmäßig aus folgenden Komponenten:

- Gehäuse und Verkleidung aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304); doppelwandig schall- und wärmeisoliert
- Integriertes Umluftsystem zur gezielten Luftführung im Hordentrockner
- Airgenex®-Luftkanalsystem zur gleichmäßigen Zuführung, Verteilung und Rückführung der Airgenex-Prozessluft im Trockner
- Zwei Prozessluftventilatoren
- Trockenraumtür
- Temperatursensor(en) [°C]
- Feuchtefühler [rF]
- Heizregister elektrisch (6 kW)



H01-L



H02-L



H03-L – H05-L

WÄRMEPUMPENMODULE

BASISKONFIGURATION:

Wärmepumpenbasierte Entfeuchtungskomponente zur Kondensation von Wasser aus der Luft - zum direkten Anschluss an die Hordentrocknermodule. Die dabei freigesetzte Energie wird über eine Wärmepumpe in das System zurückgeführt.

Alle Airgenex®-Module verfügen über folgende Standardkomponenten:



Airgenex® 6.000



Airgenex® 9.500



Airgenex® 15.000

- Gestell aus wärmeisolierten Profilen, RAL 9006 pulverbeschichtet mit FDA-Zulassung
- Doppelwandige isolierte Seitenwände aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Kältemittel-Kompressor (Hubkolbenverdichter)
- Luftkühler: Lamellenwärmetauscher, Kernrohre aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Aluminiumlamellen epoxydharzbeschichtet
- Lufterhitzer: Lamellenwärmetauscher, Kernrohre aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Aluminiumlamellen epoxydharzbeschichtet
- Integrierter Ventilator für den Luftwechsel zwischen Airgenex® und Trockner
- Luftfilter zum Schutz von Wärmetauschern (Filterklasse F7)
- Kondensatablauf
- Schaltschrank mit Grundfunktionen

TECHNISCHE DATEN

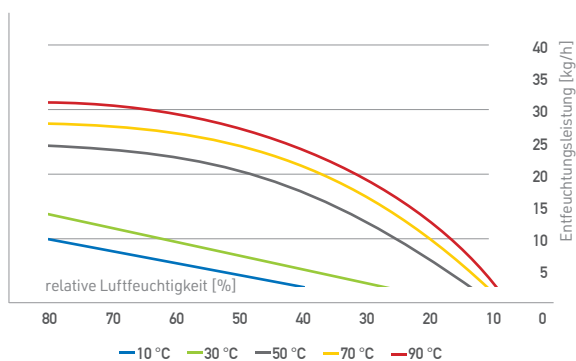
HORDENTROCKNER (H01-MODUL)

Standard-Temperaturbereich: 20 °C – 75 °C
 Luftvolumenstrom: max. 10.000 m³/h
 Netzspannung: 230/400 V/50 Hz
 Max. Anschlussleistung: 9,8 kW

Betriebsleistung: ca. 4,0 kW
 Abmessungen außen: 1.537 x 2.060 x 2.400 mm
 Abmessungen innen: 1.337 x 1.060 x 2.000 mm

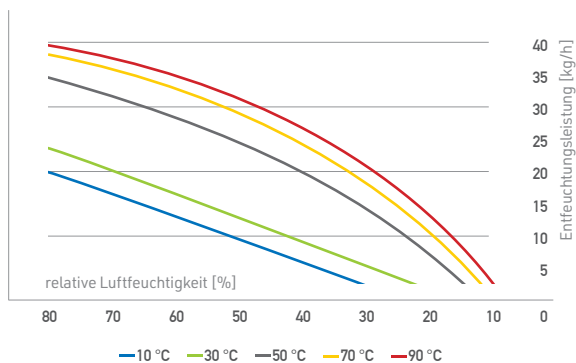
AIRGENEX[®] food 6.000

Standard-Temperaturbereich: 20 °C – 75 °C
 Luftvolumenstrom: max. 2.000 m³/h
 Netzspannung: 400 V/50 Hz/3 Ph
 Max. Anschlussleistung: 13,6 kW
 Betriebsleistung: ca. 7,9 kW
 Abmessungen: 1.500 x 950 x 1.600 mm



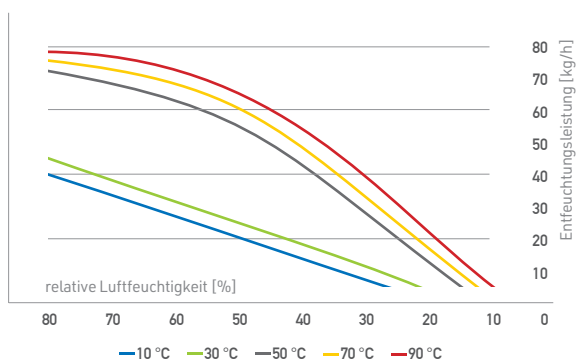
AIRGENEX[®] food 9.500

Standard-Temperaturbereich: 20 °C – 75 °C
 Luftvolumenstrom: max. 3.000 m³/h
 Netzspannung: 400 V/50 Hz/3 Ph
 Max. Anschlussleistung: 19,9 kW
 Betriebsleistung: ca. 9,8 kW
 Abmessungen: 2.100 x 1.150 x 1.700 mm



AIRGENEX[®] food 15.000

Standard-Temperaturbereich: 20 °C – 75 °C
 Luftvolumenstrom: max. 4.900 m³/h
 Netzspannung: 400 V/50 Hz/3 Ph
 Max. Anschlussleistung: 31,0 kW
 Betriebsleistung: ca. 17,0 kW
 Abmessungen: 2.300 x 1.300 x 2.000 mm



DIE STEUERUNG – INTELLIGENT BIS INS DETAIL

- SPS-Steuerung Siemens Simatic S7-1200
- Siemens Simatic HMI Panel

REGELBARE TROCKNUNGSPARAMETER-KOMBINATIONEN

Zeit | Feuchtigkeit im Umluftstrom | Temperaturverlauf | Luftvolumenstrom

Beliebig viele produktspezifische Rezepte können an der Anlage programmiert und hinterlegt werden. Nach dem Starten der Trocknung läuft der Prozess vollautomatisch bis zum Ende ab. Die Steuerung verfügt über einen „Expertenmodus“ für die Produktentwicklung.

DIREKTÜBERTRAGUNG UND KONTROLLE DES PROZESSES

Die Steuerung kann entweder direkt an der Anlage über das HMI oder auch über externe Geräte wie PC, Tablet oder Smartphone bedient und der Trocknungsverlauf in Echtzeit auf den Geräten überwacht werden. Die Ausgabe und das Ablesen der Trocknungsparameter sind standardmäßig jederzeit möglich.



KONFIGURATION UND OPTIONEN

HORDENTROCKNER- UND WÄRMEPUMPEN- MODULE / VARIANTEN UND EIGENSCHAFTEN

Luftfilter (Airgenex[®])	Filterklassen F7 bis F9
Transfer Überschussenergie	— Luft-Luft-Wärmetauscher — Plattenwärmetauscher, Kühlwasser
Hochtemperatur zur Entkeimung	bis 110 °C
Zusätzliche Trockenraumtür	für Schleusenfunktion (Trennung vom Produktionsbereich)
Zusätzliches HMI	für Schleusenfunktion (Trennung vom Produktionsbereich)
Temperatursensor	PT100 [°C] (Anzahl variabel)
Feuchtefühler	Anzeige relative Feuchtigkeit (rF) (Anzahl variabel)
Befeuchtungseinheit	Ultraschallbefeuchter für den Befeuchtungsprozess, integriert in den Luftkreislauf; max. 2 kg/h Befeuchtungsleistung
Filterwand, Hordentrocknermodul	Filterklassen G4 bis F9
Wärmerohr	Zusätzliches Wärmetauschersystem zur Steigerung der Entfeuchtungsleistung sowie Reduzierung der Energiekosten (ab 60 °C)
Wägefunktion	Ermittlung des aktuellen Restfeuchtegehalts des jeweiligen Produktes
Fernwartung	Externer Zugriff über LAN-Schnittstelle für Prozesskontrolle und Support
Rezepturverwaltung	Verwaltung von spezifischen Rezepten oder Trocknungsprofilen
Benutzerverwaltung	Verwaltung der verschiedenen Benutzerebenen

DER MULTIFUNKTIONALE HORDENWAGEN

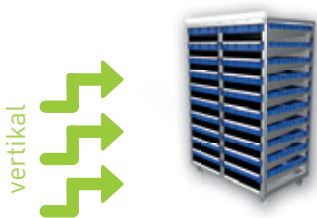
Grundausrüstung:

Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304),
zwei Lenkrollen, zwei Bockrollen

Abmessungen (mm):

1.317 (L) x 805 (B) x 1.960 (H)

SCHÜTTGÜTER IN WANNEN UND KÖRBEN TROCKNEN



Schüttfähige Produkte können bis maximal 175 mm Schütthöhe getrocknet werden. Dabei wird die Luftführung so verändert, dass die horizontal einströmende Luft vertikal durch die Hordenwannen geführt wird und anschließend horizontal wieder abgeführt wird. Nur durch diese Zwangsluftführung ist eine homogene Trocknung der Schüttgüter gewährleistet.

	Max. Schütthöhe	Anzahl Behältnisse je Wagen	Max. Nutzvolumen pro Behältnis	Max. Nutzvolumen pro Wagen	Abmessung je Behältnis L x B
Wanne Edelstahl klein	70 mm	40	14,5 l	580 l	400 x 600 mm
Wanne Edelstahl klein	100 mm	32	24,0 l	768 l	400 x 600 mm
Wanne Edelstahl klein	150 mm	28	36,0 l	1.008 l	400 x 600 mm
Wanne Edelstahl groß	150 mm	14	72,0 l	1.008 l	600 x 800 mm
Korb Kunststoff klein	70 mm	40	14,5 l	580 l	365 x 570 mm
Korb Kunststoff klein	132 mm	28	27,5 l	770 l	365 x 570 mm
Korb Kunststoff klein	175 mm	24	36,5 l	876 l	365 x 570 mm

Für vertikale Luftführung werden 1 Paar Einschubschienen pro Behältnis und Luftleitbleche benötigt (2 Stück pro Lage).

EINLAGIGES TROCKNEN AUF HORDEN/BLECHEN



Die Produkte werden auf Horden mit horizontal geführter Luft getrocknet.

	Max. Anzahl je Hordenwagen	Nutzbare Fläche je Horde	Gesamte nutzbare Fläche je Hordenwagen	Abmessung je Horde L x B
Horde Edelstahl klein	200	0,24 m ²	48 m ²	400 x 600 mm
Horde Edelstahl klein	100	0,48 m ²	48 m ²	600 x 800 mm

Perforierte Fläche, produktspezifische Perforation, Mindestabstand zwischen den Horden 30 mm

OPTIONALE TROCKNUNGSLÖSUNGEN FÜR BATCH-VERFAHREN

TROMMELTROCKNER

Die Variante für die Trocknung von Schüttgut.

Für die homogene Trocknung von robusteren Produkten, zum Beispiel Schalenfrüchten, Knollen, Trester und vielen mehr sind Trommelrockner die effektivste Lösung.



Trommelrockner

GROßRAUMTROCKNER



Großkammertrockner

Bei besonderen Anforderungen an Größe und Kapazität entwickeln wir maßgeschneiderte Trocknungsanlagen.

BANDTROCKNER – DIE LÖSUNG FÜR GROßE PRODUKTIONSMENGEN

Unsere Hordentrocknersysteme bieten optimale Ergebnisse für viele Anwendungen im Bereich der Lebensmitteltrocknung.

Für größere Produktionsvolumen eignen sich unsere Bandrockner mit Airgenex®-Wärmepumpentechnologie in besonderem Maße. Im kontinuierlichen Prozess werden Ihre Lebensmittel besonders schonend getrocknet. Wir passen unsere Bandrockner exakt an Ihre Produkte, Ihre Anforderungen und Ihre räumlichen Gegebenheiten an. Erfahren Sie mehr in unserer Bandrockner-Broschüre.

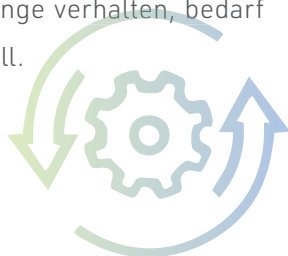


Mehrband-Trockner

Umrüstung | Retrofit

Haben Sie bereits einen Trockner im Einsatz? Er ist voll funktionstüchtig und erfüllt all Ihre qualitativen Anforderungen? Sein einziges Manko ist der zu hohe Energieverbrauch? Oftmals noch befeuert durch hohe Temperaturen und Abluft?

Unter bestimmten Umständen rüsten wir Bestandrockner mit unserem Umluftsystem aus und schließen unser Wärmepumpenmodul an den Trockner an. Wie sich die Dinge verhalten, bedarf der Prüfung im jeweiligen Fall.

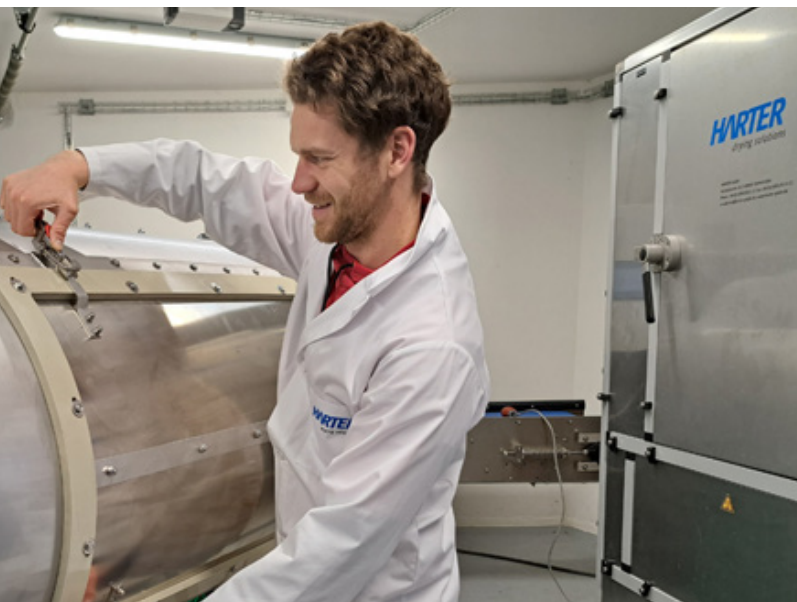


Staatliche Förderung

Die energie- und CO₂-sparende Wärmepumpentechnologie wird als zukunftsfähige Technologie eingestuft. Deshalb können Sie für alle Harter-Trockner staatliche Zuschüsse erhalten. Über die mögliche Höhe der Zuschüsse und wie das funktioniert, erfahren Sie auf unserer Internetseite.



MIT TROCKNUNGSVERSUCHEN ZUM ZIEL



Versuchsreihen in unserem hauseigenen Technikum sind Teil unseres Dienstleistungsangebotes und zugleich eine sinnvolle Vorgehensweise, um die für eine erfolgreiche Trocknung relevanten Parameter zu evaluieren. Wir testen Ihr Produkt – gerne auch mit Ihnen zusammen – hinsichtlich Temperatur, Feuchte, Zeit, Luftgeschwindigkeit und Luftvolumenstrom.

Die dokumentierten Ergebnisse, unsere langjährige Erfahrung und Ihr Know-How bilden die Grundlage für die weitere Konzeption. Dabei nutzen wir Lösungsansätze aus vielen Projekten unterschiedlichster Bereiche.

WERTSCHÖPFUNG UND REPRODUZIERBARKEIT

Als eigenständiges Unternehmen verfügen wir über eine durchgängige und homogene Wertschöpfungskette mit hohem Know-How auf allen Ebenen. Von Beratung über Forschung, Entwicklung und Engineering bis hin zu Dokumentation, Inbetriebnahme und After-Sales-Service bieten wir unseren Kunden ein umfassendes Dienstleistungsangebot. Unsere sehr hohe Fertigungstiefe wie auch ein qualifiziertes Lieferantenmanagement entsprechen unserer Philosophie von „Made in Germany“.

Mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung und unserem Prozessverständnis liefern wir Ihnen eine autarke Technologie, die Ihre Prozesse hinsichtlich Temperatur und anderen Trocknungsparametern permanent überwacht und automatisch regelt. Die Ergebnisse Ihrer Produkttrocknung sind reproduzierbar und unterstützen Ihre Null-Fehler-Fertigung.

**„Sie brauchen reproduzierbare Ergebnisse.
Wir liefern sie.“**

HOHE ENERGIE- UND CO₂-EINSPARUNG MIT HARTER TROCKNUNGSSYSTEMEN

Durch die Benutzung von Airgenex[®] food-Kondensationstrocknungssystemen auf Wärmepumpenbasis können CO₂-Emissionen nachweislich deutlich reduziert werden. Ferner können durch den



Betrieb die Prozessparameter konstant gehalten werden.

Durch die CO₂-Einsparung besteht die Möglichkeit der staatlichen Förderung.



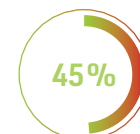
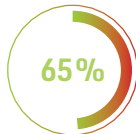
Ersparnis Energie



CO₂



Bandrockner



Hordentrockner



IHR FULL-SERVICE-PARTNER FÜR TROCKNUNG



CO₂-SPAREND




STAATLICHE FÖRDERUNG



TECHNIKUM



AFTER-SALES-SERVICE

 HARTER GmbH
Harbatshofen 50
D - 88167 Stiefenhofen

Fon: +49 (0) 83 83 / 92 23-0
Fax: +49 (0) 83 83 / 92 23-22

info@harter-gmbh.de
www.harter-gmbh.de

