

# DryCab

---



---

**Effiziente Trocknung  
oder Gefriertrocknung  
(Lyophilisation) –  
auch bei häufigem  
Produktwechsel**

- Für flüssige, stückige und pulverförmige Produkte
- Keine Oxidation und geringer Geschmacksverlust
- Schonende Trocknung
- Chargenverarbeitung, auch für kleinere Mengen geeignet
- Automatische & kontrollierte Prozessabläufe (Vakuum- und Temperaturprofile)



### Design und Funktion

Der Vakuumtrockenschrank DryCab ist konzipiert für die Trocknung und Verarbeitung verschiedener hitzeempfindlicher Produkte in der Lebensmittel- und der pharmazeutischen Industrie.

Vakuum-Trockenschränke sind die weltweit am häufigsten eingesetzten Kontakt-trocknungssysteme für das chargenweise Trocknen. Sie sind so konzipiert, dass sie mehrere rechteckige, horizontal Heizplatten, die mit einem Minimum an Totraum übereinander angeordnet sind. Der Trocknungsprozess unter Vakuum kann bei niedrigen Produkt-

temperaturen durchgeführt werden. Hierdurch wird die maximale Produktqualität der getrockneten Produkte erzielt.

### Anwendung

- Kaffee und Tee
- Aromen
- Pflanzenextrakte
- Obst und Gemüse (Pasten oder Stücke)
- Fleisch oder Meeresfrüchte in Stücken
- Pharmazeutische - und Nahrungsergänzungs-Produkte
- Probiotika und Enzyme
- Säuglingsnahrung

### Technische Daten

Vakuumbereich	0,5 – 100 mbar abs.
Maximale Temperatur	150 °C
Kapazität	1 – 3'000 kg/Charge
Heiz-/Kühlplattenfläche	1 – 88 m <sup>2</sup>

#### Bucher Merk Process GmbH

Lippersmatt 2  
DE-79725 Laufenburg  
Tel. +49 7763 92720  
info@buchermerk.com  
buchermerk.com

#### Helpdesk

Tel. +49 7763 92720  
service@buchermerk.com

#### Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

#### Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

#### Dienstleistungen

Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen, Serviceverträge, Retrofits, Schulungen, Service und Wartung, NetService