

PER PRODOTTI A FOGLIA
FOR LEAFY PRODUCTS

PER PRODOTTI A CESPO
FOR HEAD PRODUCTS

I GAMMA - UNWASHED
IV GAMMA - FRESH-CUT



NADDEO
TECHNOLOGIES

TUNNEL DI ASCIUGATURA AEOLUS - ZEPHYR - ZEPHYR PLUS

Il processo di asciugatura è sempre il più complesso in una lavorazione completa di frutta e verdura, il sistema più evoluto di asciugatura di questi prodotti è rappresentato dal Tunnel.

Il tunnel di asciugatura mediante un'azione termodinamica permette l'eliminazione dell'acqua in superficie al prodotto.

IL CICLO È SUDDIVISO IN DUE FASI:

FASE DI DEUMIDIFICAZIONE: Il prodotto viene investito da aria calda e secca in controcorrente. Questo flusso di aria calda e secca "assorbe" l'acqua in superficie al prodotto, prima di passare in una batteria evaporativa che permette la separazione dell'acqua (proveniente dal prodotto) dall'aria di processo.

FASE DI RAFFREDDAMENTO: Il prodotto asciutto viene investito da aria fredda in controcorrente per riportare il prodotto alla temperatura ottimale per garantire la prosecuzione della catena del freddo e quindi ottenere un prodotto che rispetti i più alti standard qualitativi.

I tunnel AEOLUS, ZEPHYR e ZEPHYR PLUS sono macchine PLUG AND PLAY, ovvero non hanno bisogno di nessun altro collegamento con l'esterno oltre all'alimentazione elettrica e all'acqua di rete.

Infatti tutti i modelli hanno all'interno una pompa di calore ad espansione diretta indipendente e quadro elettrico a bordo macchina.

I consumi elettrici ed idrici risultano essere i più bassi attualmente sul mercato.

AEOLUS

Potenza elettrica installata 60Kw
Potenza elettrica assorbita 24Kw
Produttività oraria fino a 500Kg/h (per baby leaves)
Consumo acqua medio 1.5m3/h

ZEPHYR

Potenza elettrica installata 80Kw
Potenza elettrica assorbita 34Kw
Produttività oraria fino a 800Kg/h (per baby leaves)
Consumo acqua medio 2.5m3/h

ZEPHYR PLUS

Potenza elettrica installata 94Kw
Potenza elettrica assorbita 50Kw
Produttività oraria SUPERIORE a 1000Kg/h (per baby leaves)
Consumo acqua medio 2.5m3/h

DRYING TUNNEL AEOLUS - ZEPHYR - ZEPHYR PLUS

The drying step is always the most complex in the working process of fruit and vegetables. Currently the most advanced drying system for these products is represented by the Tunnel.

The drying tunnel by means of thermodynamics action allows the elimination of water from the surface of the product.

The cycle is divided into two steps:

DRYING: The product is counter hit by hot and dry air.

This flow of hot and dry air "absorbs" the water on the surface of the product, before passing into an evaporative cooling battery which allows the separation of the water (coming from the product) from the processing air.

COOLING: The Dry product is counter hit by cold air to restore the product to the optimum temperature to guarantee the prosecution of the cold chain and then get a product that meets the highest quality standards.

The AEOLUS, ZEPHYR and ZEPHYR PLUS are tunnel PLUG AND PLAY, they do not need other connections a part from the power and water supply.

In fact, all models have inside a direct expansion heat pump and an independent electrical panel.

The electricity and water consumption of these tunnel are currently the lowest on the market.

AEOLUS

Nominal power 60Kw
Absorbed power 24Kw
Production Capacity up to 500Kg/h (of Baby Leaf)
Average water consumption 1.5m3/h

ZEPHYR

Nominal power 80Kw
Absorbed power 34Kw
Production Capacity up to 800Kg/h (of Baby Leaf)
Average water consumption 2.5m3/h

ZEPHYR PLUS

Nominal power 94Kw
Absorbed power 50Kw
Production Capacity higher than 1000Kg/h (of Baby Leaf)
Average water consumption 2.5m3/h

NADDEO
TECHNOLOGIES

Naddeo Technologies Srl

Sede legale
Via delle industrie snc
84018 Scafati (SA)

Sede Operativa
Via delle Industrie snc
84018 Scafati (SA)

t. +39 0818636363
f. +39 081 8500511
info@naddeo.it

www.naddeotech.com

drying



 PER PRODOTTI A FOGLIA
FOR LEAFY PRODUCTS
 PER PRODOTTI A CESPO
FOR HEAD PRODUCTS
 I GAMMA - UNWASHED
IV GAMMA - FRESH-CUT



DEWATERING EVOLUTION DEW EV 400 - DEW EV 500

La serie DEW Evolution rappresenta la migliore soluzione per asciugare le verdure giovani di IV Gamma. Queste macchine sono state studiate per avere la massima resa nel minimo spazio. Le prestazioni sono variabili, in funzione del tipo di prodotto lavorato, ed in funzione delle necessità delle sue quantità, con umidità residua inferiore al 4%. La speciale tecnica di asciugatura brevettata restituisce il prodotto soffice, croccante e senza conseguenze traumatiche quali pieghe e lesioni da centrifugazione. Un sistema di refrigerazione completa il processo di asciugatura restituendo un prodotto di qualità e con temperature finali in accordo con quelle imposte dalla catena del freddo. La grande facilità di manutenzione e pulizia consentono, inoltre, di effettuare le operazioni di cambio prodotto in tempi notevolmente brevi.

LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE SONO:

- Sicurezza del prodotto
- Asciugatura inferiore al 4% in base ai test di umidità
- Estrema facilità di pulizia grazie al semplice accesso ad ogni parte dell'impianto
- Sicurezza dell'operatore
- Completo controllo del processo
- Disponibilità di dimensioni differenti per capacità produttive

SCHEDA TECNICA DEW EV 400
 Tensione di alimentazione: V400
 Potenza elettrica nominale: 38 Kw
 Dimensioni: mm 7300x1870x3190

SCHEDA TECNICA DEW EV 500
 Tensione di alimentazione: V400
 Potenza elettrica nominale: 38 Kw
 Dimensioni: mm 7300x2170x3190

DEWATERING EVOLUTION DEW EV 400 - DEW EV 500

The Dew Evolution series is the best solution to dry all the baby leaves. The performances are variable from 150Kg to 300 kg per hour according to the working product, with a moisture level lower than the 4%. The special patented drying technique gives the product back soft, crisp and without any traumatic consequences such as bends or cracks due to centrifugation. A cooling system will complete the drying process giving back a product of great quality and at a final temperature as the ones imposed by the processes of the cold chain. The great facility of all the management and cleaning operations allow however, to make the product change in a short time.

THE MAIN HIGHLIGHTS ARE:

- Product Safety.
- Drying less than 4% according to the moisture test.
- Very easy to clean thanks to the simple access to each part of the equipment.
- Operator's safety.
- Complete control of the process.
- Possibility to chose the more suitable capacity dimension according to the levels of productivity.

DEW EV 400 TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Voltage supply: V400
 Nominal electric power: Kw. 38
 Size: mm 7300x1870x3190

DEW EV 500 TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Voltage supply: V400
 Nominal electric power: Kw. 38
 Size: mm 7300x2170x3190

 PER PRODOTTI A FOGLIA
FOR LEAFY PRODUCTS
 PER PRODOTTI A CESPO
FOR HEAD PRODUCTS
 I GAMMA - UNWASHED
IV GAMMA - FRESH-CUT



CENTRIFUGA A CARICAMENTO MANUALE ADRY 40

La centrifuga manuale Mod. Adry è stata sviluppata per centrifugazioni lotti di vari tipi di verdure, insalate, foglie intere ed altri prodotti delicati come i baby Leaves. La macchina è fornita con un sistema di programmazione dove possono salvare diversi programmi che possono essere adattati e salvati dal operatore per i diversi prodotti da centrifugare. Inoltre la centrifuga, ha la possibilità di essere programmata per una partenza lenta regolata in base alla delicatezza del prodotto in lavorazione, come anche la funzione di rotazione orario/antiorario o sinistra - destra, dove il cestello ruota in entrambi le direzioni durante il processo di centrifugazione. La centrifuga può arrivare ad un peso di 10 kg per ciclo per prodotti come Iceberg, radicchio, ecc.

I VANTAGGI PRINCIPALI SONO:

- Alta qualità di centrifugazioni
- Molto semplice per l'uso
- Macchina molto robusta
- Costruzione ergonomica che tieni in considerazioni sia l'estrazione facile del cestello, sia l'altezza di carico dello stesso
- Estrema facilità nelle operazioni di manutenzione e pulizia

SCHEDA TECNICA
 Potenza elettrica nominale 2,5KW
 Tensione di alimentazione 400V



MANUAL LOADING SPIN DRIER ADRY 40

The manual spin dryer Mod. Adry has been developed to centrifuge lots of different kind of vegetables, salads, whole leaves and other delicate products as baby Leaves. The machine is supplied with a programming system which can save several programs that can be customized and saved by the operator for the different products to be centrifuged. Also the centrifuge, has the ability to be programmed to a slow start adjusted according to the delicacy of the product being processed, as also the rotation clockwise / anticlockwise function or left-right, where the basket rotates in both directions during the process of centrifugation. The centrifuge can reach a weight of 10 kg per cycle for products such as Iceberg, radicchio, etc.

THE MAIN ADVANTAGES ARE:

- High quality of centrifugation
- Very easy to use
- Very robust machine
- Ergonomic construction thanks to easy extraction of the basket, and the loading height
- Extremely easy maintenance and cleaning operations

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Supply voltage 400V
 Nominal electric power 2,5KW

 PER PRODOTTI A FOGLIA
FOR LEAFY PRODUCTS
 PER PRODOTTI A CESPO
FOR HEAD PRODUCTS
 IV GAMMA - FRESH-CUT



CENTRIFUGA A CARICAMENTO AUTOMATICO ADRY80 - ADRY100

AUTOMATIC CENTRIFUGE MACHINE ADRY80 - ADRY100

La centrifuga automatica è idonea all'asciugatura di tutti i vegetali in foglia o a cubetti tramite azione centrifuga con ciclo predeterminato. Risulta, inoltre, particolarmente indicata per l'asciugatura delle insalate adulte di 4° gamma. Il panierone rotante viene caricato da un nastro elevatore, e al termine del ciclo di centrifugazione rovescia il prodotto sul nastro di scarico. Le velocità di carico e centrifugazione sono regolabili mediante centralina. Il ciclo di lavorazione standard ha una durata di circa 1 minuto. La sua principale innovazione riguarda l'implementazione di un nuovo sistema in frenata che permette un notevole recupero d' energia.

I PRINCIPALI VANTAGGI SONO:

- Un nuovo sistema di recupero energie in frenata permette di risparmiare un considerevole livello d'energia
- Il caricamento e la velocità di centrifuga sono regolabili da un'unità di controllo

SCHEDA TECNICA:
 Tensione di alimentazione: V400 - Potenza elettrica nominale: 10 Kw

The centrifuge machine is suitable to dry all the leafy or diced vegetables by centrifugal action with a predetermined cycle. Moreover, it appears, particularly suitable for fresh cut products. The rotating basket is loaded from a conveyor belt, and at the end of the spin cycle, it spills the product on a discharging belt. The speed of loading and centrifugation are adjustable by the control unit. The standard processing cycle lasts 1 minute. Its main innovation concerns the implementation of a new braking system which allows a considerable energy recovery.

HIGHLIGHTS:

- A new system of energy recovery during braking allows to save a considerable energy level.
- The charging and centrifuge speeds are adjustable by a control unit.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:
 Voltage supply: V400 - Nominal electric power: 10 Kw

 PER PRODOTTI A FOGLIA
FOR LEAFY PRODUCTS
 PER PRODOTTI A CESPO
FOR HEAD PRODUCTS
 I GAMMA - UNWASHED
IV GAMMA - FRESH-CUT



DEWATERING DEW/M400 - DEW/M500 - DEW/M500 PLUS

DEWATERING DEW/M400 - DEW/M500 - DEW/M500 PLUS

Per loro compattezza e misure molto ridotte, i dewatering della serie DEW/M sono particolarmente indicati per la fase iniziale dell'asciugatura del prodotto prima dell'ingresso nei tunnel, garantendo un risultato eccellente. Completamente rinnovate nel design, queste macchine sono state studiate per ottenere la massima resa nei minimi spazi, prestando particolare attenzione agli aspetti principali quali: Qualità del prodotto finale - Sicurezza dell'operatore - Sanificazione

I DEWATERING DELLA SERIE DEW/M SONO CARATTERIZZATI DA:

- Struttura portante in acciaio inox AISI304
- Testate nastri ribaltabili per facilitare le operazioni di sanificazione e manutenzione
- Impianto di aspirazione in acciaio inox interamente ispezionabile
- Rulli sbattitori in acciaio inox

SCHEDA TECNICA:
 Potenza elettrica installata: 25KW (DEW/M400-DEW/M500) 29KW (DEW/M500 PLUS) - Tensione di alimentazione: V400

Thanks to their compact and very small dimensions, the dewatering of the DEW / M series are particularly suitable for the first step of drying of the product before entering the tunnel, providing an excellent result. Completely renovated in design, these machines have been designed to achieve maximum output in the smallest spaces, paying particular attention to key aspects such as: Quality of the final product - Operator safety - Sanitizing

I DEWATERING DELLA SERIE DEW/M SONO CARATTERIZZATI DA:

- Stainless steel main frame AISI304
- Opening lateral sides of the belt for ease of sanitization and maintenance operations
- suction system fully accessible for inspection made of stainless steel
- Clopper rollers made of stainless steel

TECHNICAL SPECIFICATIONS:
 Nominal power: 25 Kw(DEW/M400-DEW/M500)
 Nominal power: 29KW(DEW/M500 PLUS) - Power supply: V400