

# SMALLER KITCHEN DÉSHYDRATEURS



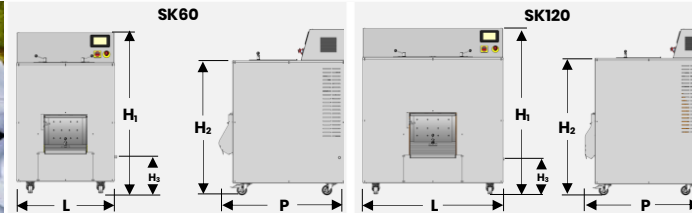
Les déshydrateurs Smaller permettent de **réduire le volume et le poids des biodéchets jusqu'à 90 %** en fonction de la quantité d'eau qu'ils contiennent.

La déshydratation est obtenue en combinant les procédés de chauffage, ventilation et brassage mécanique au sein d'une enceinte entièrement confinée.

Par évaporation, l'eau est progressivement **extraite des déchets alimentaires** qui, en s'asséchant, deviennent secs et friables. Les déchets se retrouvent sous la forme d'une poudre **hygiénisée, inodore, valorisable** et ayant les propriétés d'un **engrais organique de qualité**. Cette poudre s'apparente à de la terre sèche : le **séchât**.

Lors de l'évaporation, la vapeur produite est condensée, puis l'air asséché est à nouveau réchauffé avant d'être réintroduit dans la cuve. L'eau condensée est soit évacuée avec les eaux usées, soit récupérée pour arrosage ou autre.

Le système est automatique, il ajuste la température interne au cours du cycle de déshydratation. Aucun additif (micro-organisme ou enzyme...) n'est nécessaire pour déshydrater. Seuls un raccordement électrique et une conduite de vidange des condensats sont nécessaires.



- 100% des biodéchets hygiénisés : la température de la matière est à plus de 70°C pendant plus d'une heure sans interruption de manière à détruire les éventuels germes résiduels.
- Élimination des zones réfrigérées de stockage des déchets.
- Réduction/élimination des coûts de nettoyage et de désinfection pour les conteneurs et les zones de stockage.
- Réduction des coûts de personnel pour la gestion des déchets.
- Réduction du gaspillage par l'analyse de la quantité des biodéchets et de leur typologie (pesée, analyse et extraction des données directement depuis le déshydrateur).
- Élimination des coûts liés à une élimination supplémentaire des déchets organiques par des tiers.
- Conforme aux directives européennes en vigueur.

**Méthode de transformation**

Déshydratation thermique

**Matériel**

100% acier inoxydable (INOX 304 L)

**Configuration**

Autonome, déplaçable (sur roulettes)

 $H_2 =$  Hauteur d'évacuation des eaux par rapport au sol = 300 mm

**Dimensions (L x P x H<sub>1</sub>)**

 800(L) x 1030(P) x 1330(H<sub>1</sub>) mm  
1085 (H<sub>2</sub>) mm

 1200(L) x 1030(P) x 1430(H<sub>1</sub>) mm  
1180 (H<sub>2</sub>) mm

**Capacité de charge\***

 de 15 kg à 70 kg  
(110 litres)

 de 30 kg à 130 kg  
(220 litres)

**Traitement des odeurs**

Traitement intégré des odeurs

**Poids**

260 kg

360 kg

**Capacité de réduction\***

70 à 90 %

**Denrées traitées  
Denrées non traitées**

- ☑ Déchets alimentaires et organiques
- ☑ Métal, plastique, verre, carton, ...

**Temps moyen d'un cycle\***
**20 kg** : 5h30 / **45 kg** : 12h00  
**60 kg** : 16h00 / **70 kg** : 18h30

**30 kg** : 4h00 / **70 kg** : 9h30  
**100 kg** : 13h00 / **130 kg** : 17h30

**Alimentation électrique**

 Mono  
16A / 230V - 50Hz

 Tri + T + N  
16A / 400V - 50Hz

**Consommation électrique**

2.5 kWh/h de fonctionnement

5 kWh/h de fonctionnement

**Équipements de sécurité**

- ☑ Arrêts du brassage et des chauffes en cas d'ouverture des portes
- ☑ Contrôle et arrêt des chauffes en cas de surchauffe

**Contrôles automatisés**

- ☑ Écran tactile pour une navigation simplifiée
- ☑ Déblocage automatique des pales en cas de blocage par d'éventuels os ou coquillages
- ☑ Accès à distance (usage et contrôle par application mobile, VNC, maintenance accélérée...)
- ☑ Préréglages automatiques (départ du cycle, durée, températures, ...)
- ☑ Arrêt automatique en fin de cycle (contrôle du taux d'humidité)
- ☑ Gestion et suivi de vos déchets par la pesée intégrée

**Garantie**

12 mois


**Réduction  
jusqu'à 90%**

**Déchets  
valorisables**

**Jusqu'à  
1 000 couverts\*\***

**Process  
inodore**

**Silencieux  
(50 dB)**

**Pesée  
intégrée**

**Moins de  
déchets**

**Moins de  
collectes**

**Moins de  
dépenses**

\*suivant la quantité, la densité et le taux d'humidité des biodéchets / \*\*quantité moyenne de 180 g de biodéchets par couvert  
Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques des machines