

 **Bucher DryCab**



**Vakuum-Trockenschrank für die effiziente Trocknung
oder Gefriertrocknung bei häufigen Produktwechseln.**

- Für flüssige und pulverförmige Produkte
- Minimale Oxidation und Kontamination
- Schonende Trocknung
- Automatische & kontrollierte Prozessabläufe
- cGMP Ausführung vorhanden



Anwendung Die Vakuum-Trockenschränke Bucher DryCab wurden für das Trocknen und Behandeln verschiedener temperaturempfindlicher Produkte in der Nahrungsmittel-, chemischen und pharmazeutischen Industrie konstruiert.

Die Bucher DryCab Anlagen werden ebenfalls erfolgreich zum Gefrier-trocknen von verschiedenen Produkten, wie zum Beispiel Kaffee, Kräutern, Gemüsen, Pflanzenextrakte und Fleischstücken eingesetzt.

Aufbau und Arbeitsweise Vakuum-Trockenschränke sind die weltweit am Meisten eingesetzten Kontakttrocknungssysteme für das chargenweise Trocknen. Die Trockenschränke sind so konstruiert, dass die Heizplatten horizontal, eine über der anderen, mit einem minimalen Abstand zwischen den Platten installiert werden können. Durch den Einsatz eines Vakuumsystems kann der Trocknungsprozess bei tiefen Temperaturen durchgeführt werden, wodurch die Produktqualität des getrockneten Gutes erhalten bleibt. Auf Kundenwunsch werden von Bucher ebenfalls die benötigten Zusatzgeräte, wie Vakuumpumpen, Kondensatoren, Heiz- und Kühlgeräte wie auch Steuersysteme geliefert.

Bucher DryCab Trockenschränke sind auch in cGMP Ausführung erhältlich, inkl. aller notwendigen Dokumente, wie Validierung für die Steuerung und Qualifizierung der Komponenten nach Pharmastandard.



Technische Daten

Verdampfungskapazität	von 0.5 bis 250 kg/h Wasser
Arbeitsvolumen	von 2.5 bis 2'500 Liter
Heizbereich	von 20 bis 140 °C
El. Anschlusswert	von 15 bis 80 kW

Bucher Procestech AG
 Murzlenstrasse 80
 CH-8166 Niederweningen
 Tel. +41 44 857 23 00
 Fax +41 44 857 23 41
 info.ch@bucherdrytech.com

Produkte und Dienstleistungen

Bewährte Technik für Vakuum- und Gefrier-trocknung von Malz, Fruchtsaftkonzentraten, vorge-trockneten oder gefrorenen Frucht-, Gemüse- oder Fleischstücken.

Produkte	Bucher DryCab: Vakuum-Trockenschränke
	Bucher DryBand: Vakuum-Band-trocknungsanlagen
	Bucher Zeodration: Zeolite Wasser Adsorber
	Bucher DeBac: Sterilisierungs-Anlagen

Sonstiges Vakuum- und Kondensatsysteme
 Verdampfer und „Cleaning-in-Place“ Stationen
 Prozess-Steuerungen

Services Prozesentwicklung und Engineering
 Montage und Inbetriebnahme
 Service und Wartung