

# ITALO BASE+<sup>®</sup>



**Italo BASE+<sup>®</sup>** è un originale dispositivo per l'essiccazione di qualsiasi materiale, in particolare prodotti organici come ortaggi, frutta, verdura, carni, pesce e molti altri. **Italo BASE+<sup>®</sup>** è stato progettato nell'ottica della più completa sicurezza operativa e qualitativa, della riduzione dei consumi energetici e del rispetto dell'ambiente, adottando tecniche innovative ed efficaci per il raggiungimento di risultati significativi in termini di qualità dei prodotti ottenuti, preservazione delle

caratteristiche organolettiche e riduzione delle risorse necessarie a tale processo.

**Italo BASE+<sup>®</sup>** utilizza l'energia del sole per riscaldare l'aria e per favorirne la circolazione necessaria al processo di essiccazione. Per un rendimento ottimale richiede una buona esposizione al sole, tuttavia il dispositivo è stato progettato in modo tale da essere efficace anche in caso di ridotta esposizione alla luce solare e da consentire la prosecuzione del processo anche durante la notte. **Italo BASE+<sup>®</sup>** rientra nei sistemi SELV (Safety Extra Low Voltage); nella sua progettazione, particolare attenzione è stata adottata per garantire la sicurezza degli operatori: l'alimentazione del dispositivo a bassa tensione elimina il pericolo di folgorazioni dovute a manovre accidentali da parte dell'operatore. L'accesso alla camera di essiccazione, le dimensioni dei vassoi e dei vari elementi sono stati studiati per essere gestiti agevolmente da un singolo operatore. Grazie alla sua struttura resistente, l'alimentazione a bassa tensione e i consumi ridotti, è possibile installare **Italo BASE+<sup>®</sup>** in prossimità della zona di coltivazione dei prodotti. Il dispositivo viene alimentato da un sistema fotovoltaico ad azione diretta, che lo rende completamente autonomo e installabile ovunque. Con **Italo BASE+<sup>®</sup>** è possibile allestire istantaneamente un ambiente di trattamento dei prodotti completo, sicuro, pulito, semplice da utilizzare, ottenendo risparmi energetici rilevanti. La grande capacità di carico unita al ridotto ingombro complessivo lo rendono un dispositivo fondamentale per ottenere produzioni significative. Il processo di essiccazione avviene in corrente di aria calda al riparo dalla radiazione solare diretta, in modo tale da preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dei prodotti trattati. La totale autosufficienza energetica consente l'installazione in zone rurali anche isolate e prive di un allacciamento alla rete elettrica.



**G-tek srl**

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO), Italia  
tel. +39 059 687214 - [gtek@gtek.it](mailto:gtek@gtek.it) - [www.den.gtek.it](http://www.den.gtek.it)  
P.IVA IT03237030360

# ITALO BASE<sup>+</sup>®



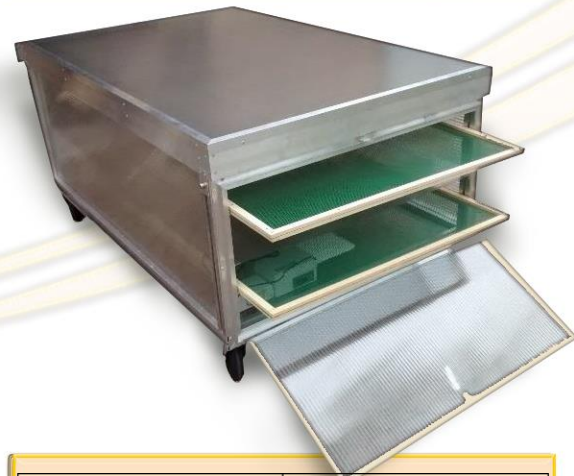
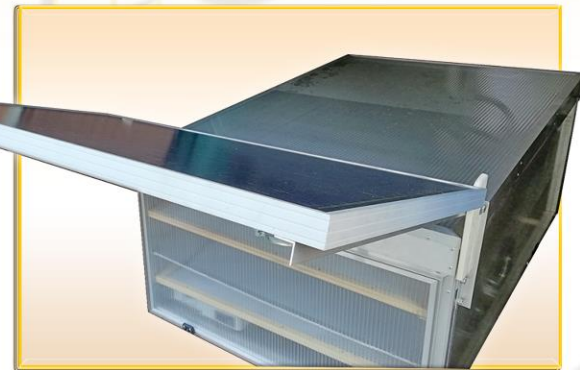
L'utilizzo del dispositivo è molto semplice: una volta posizionata la macchina e l'alimentatore solare in luogo soleggiato, i prodotti vengono disposti sui vassoi, facilmente accessibili, senza particolari operazioni manuali e senza ulteriori supporti. All'interno dell'essiccatore possono essere inseriti i vassoi per un'area di esposizione complessiva di 2,8 m<sup>2</sup>. Italo BASE<sup>+</sup>® oltre a fornire prodotti di elevata qualità, consente risparmi significativi di energia: i vantaggi nell'utilizzo di questo sistema, che sfrutta l'energia del sole per riscaldare l'aria necessaria



al processo di essiccazione, consentono di limitare l'accesso ad altre fonti energetiche permettendo l'utilizzo del dispositivo in luoghi dove non sia disponibile fornire l'energia necessaria per il procedimento. Questo si traduce nella possibilità di installare più dispositivi nello stesso luogo senza la necessità di allacciamenti elettrici particolarmente onerosi. Inoltre si riduce l'utilizzo di fonti fossili costose e responsabili di emissioni inquinanti. Il dispositivo non richiede di essere alloggiato in strutture protette, ma può essere installato in pieno campo ed in zone marginali, in modo da essere utilizzato immediatamente durante la raccolta e preparazione del prodotto da trattare. Questo fattore aumenta la qualità dei prodotti ottenuti, poiché consente di evitare processi degenerativi causati da uno stoccaggio prolungato prima del trattamento. La semplicità di utilizzo e la ridotta necessità di manutenzione ne fanno uno strumento potente e flessibile, utilizzabile in ambienti rustici, dove non siano richieste particolari attenzioni e particolari requisiti tecnico/specialistici.

Le particolari caratteristiche di questo processo di Disidratazione ad Effetto Naturale DEN<sup>®</sup> permettono l'ottenimento di prodotti essiccati con un grado di qualità elevata e scientificamente dimostrabile.

\*Valori misurati con 1000 W/m<sup>2</sup> di insolazione.

*I dati tecnici e le caratteristiche illustrate possono variare senza preavviso.*



<b>Dimensioni e peso</b>	97 x 151 x 70 cm; 80 kg
<b>Modulo fotovoltaico</b>	80 x 120 cm
<b>T. media essiccatore*</b>	40° C
<b>Portata aria nom.</b>	400,00 nm <sup>3</sup> /h max
<b>Pot. Termica nom.*</b>	2 KW
<b>Sup. utile di carico</b>	2,8 m <sup>2</sup>
<b>Alimentazione</b>	Solare
<b>Assorb. elettrico</b>	0 W
<b>Tecnologia</b>	 



**G-teK srl**

via G. Puccini n.10 - 41012 Carpi (MO), Italia  
tel. +39 059 687214 - gtek@gtek.it - www.den.gtek.it  
P.IVA IT03237030360