

 **DRYONE**



*Natürlich veredelt.
Nachhaltig getrocknet*



*Für heute. Für morgen.
Für die Zukunft!*

**Der kompakte Alleskönner für die
Lebensmittelveredelung**

Der **X-Dry ONE** ist ein kompakter Wärmepumpentrockner, entwickelt für professionelle Lebensmittelveredelung – effizient, schonend und zuverlässig im täglichen Einsatz.

Flexibel für viele Produkte
Luftführung für Schüttgüter und einlagige Produkte – mit wenigen Handgriffen anpassbar, ideal für Manufakturen und Direktvermarkter.



Technische Highlights

- ▶ Hygienesdesign in Edelstahl
- ▶ Perfekt isoliert für hohe Energieeffizienz
- ▶ Smarte Steuerung mit intuitiver Bedienoberfläche
- ▶ Regelung von Volumenstrom und Luftgeschwindigkeit
- ▶ Programmsteuerung mit frei anlegbaren Rezepten
- ▶ Parameter sind frei einstell- und softwareseitig verknüpfbar
- ▶ Made in Germany – entwickelt und gebaut in Deutschland
- ▶ Regional verfügbarer Service

Technische Daten

Regelung Temperatur:	18 - 80 °C
Regelung Feuchtigkeit:	5 - 99 %
Entfeuchtungsleistung:	5 L/H
Kapazität (frisch):	ca. 25- 80 kg
Traygröße:	600 x 800 mm
Anzahl Trays:	18 (= 8,65 m ²)
Elektr. Leistungsaufnahme:	2 kW
Stromaufnahme:	10 A
Spannung/Frequenz	220 V / 50/60 Hz



Pro X Sales - Innovative Technik. Starke Partnerschaft.

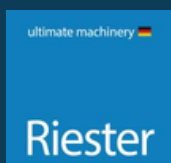
Mit dem X-Dry ONE machen Sie aus hochwertigen Rohstoffen dauerhaft haltbare, veredelte Produkte – ohne Kompromisse bei Qualität und Hygiene.

Ihre Mehrwerte auf einen Blick

- ▷ *natürlich veredelt*
- ▷ *innovativ*
- ▷ *sicher haltbar*
- ▷ *nachhaltig - energieeffizient*
- ▷ *wirtschaftlich attraktiv*

PRO  SERVICES

Ideen. Prozesse. Wachstum.



Technologiepartner:
Riester GmbH

Kontakt

Pro X Services GmbH
Wielazhofen 15
88299 Leutkirch im Allgäu

+49 173 9091 285
info@prox-services.de
www.prox-services.de