



Ana Sayfa / Gıda Kurutma Makineleri / GB Serisi

# G-Dry GB SERİSİ

## Sıcak Su Bataryalı Gıda Kurutma Makineleri

G-Dry GB serisi yüksek verimli endüstriyel gıda kurutma makineleri, tamamen yerli sermaye ile üretilmiş birinci sınıf bir teknolojidir. Endüstriyel ölçekte mükemmel ve hızlı kurutma için son teknolojiden yararlanılarak titizlikle geliştirilmiş GB serisi gıda kurutma makineleri, gıda işleme tesisinizin can damarı olmaya hazır durumda. Dilenilen kapasite ve güç aralığında özel olarak imal edilebilme özelliği ile iş hacminize en uygun sistemi birlikte belirleyelim.



**YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.**



## Genel Özellikler



### KABİN

Kabin ve klima santral sistemi tek bir bütüncül yapı içerisinde. Kabin yapısının yüksek kalitede dayanıklı ve yüksek hijyen standartlarına sahip olması için kapakların dış sacı RAL 9002 elektrositatik boyanmış, iç saclar ise 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Mükemmel yalıtım için iç ve dış saclar arası 5 cm kalınlığında taş yünü ile kaplanmıştır.



### FANLAR

Kurutma makinesin, kabin içi sirkülasyon fanları, taze hava egzost fanları ve yüksek verimli Plug fanlara sahiptir. Fan motorları üzerinden kurutma havası kesinlikle geçirilmemektedir. Fan motorları yüksek enerji tasarrufu, motor koruması ve hız kontrolü için frekans kontrollüdür.



**YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.**



## ISI GERİ KAZANIM

Gıda kurutmak için ısıtarak kurutma yöntemini kullanıyoruz. Bu kurutma yöntemi basitçe gıdanın ısıtılarak içerisinde bulunan nemi buharlaştırarak gıdadan uzaklaştırılmasıdır. Kurutma sürecinde gıdada bulunan nem kabin içerisindeki havaya transfer olur. Transfer edildikten sonra yaklaşık 65 °C'deki çok yüksek nem oranına ulaşan hava kabin dışına egzost edilir. Kabin içerisinde egzost edilen hava yerine

dışarıdan taze hava almak zorunludur. Kabine alınan taze havanın ise kabin iç sıcaklığına kadar ısıtılması gerekir. Bu durum büyük bir enerji sarfiyatına yol açar. Bu yüksek enerji sarfiyatının tek çözümü ise ekonomizer (ısı geri kazanım cihazı) kullanmaktır. Dış ortama atılan 65 °C'lik yüksek nem oranına sahip egzost havasını, yüksek verimli, ERP minimum %73 oranına sahip İsveç menşeli ekonomizer

kullanarak ısı geri kazanımı sağlıyoruz. G-Dry gıda kurutma makinelerimizin minimum enerji tüketimini sağlamak için uyguladığımız bu özel yöntemde, taze havayı tekrar ısıtma için gerekli olan enerji miktarını 1/10 gibi ciddi bir seviyeye düşürüyor. Bu da endüstriyel ölçekte yüksek kurutma maliyetlerini ortadan kaldırıyor.

### EKONOMİZERE GİREN TAZE HAVA

Dış Hava Sıcaklığı	Nem	Sıcaklık	Nem	Isı Geri Kazanım	Yoğuşma Miktarı	ERP
35 °C	80 %	57,20 °C	25,70 %	27,00 kW/h		73 %
10 °C	80 %	54,90 °C	6,30 %	52,50 kW/h	30,80 Litre	73 %
0 °C	40 %	54,50 °C	1,60 %	63,30 kW/h	43,50 Litre	73 %
-10 °C	10 %	54,50 °C	0,70 %	74,80 kW/h	56,40 Litre	73 %
-20 °C	0 %	54,00 °C	0 %	85,70 kW/h	68,50 Litre	73 %

### EKONOMİZERDEN ÇIKAN KABİNE GİREN HAVA





## DAHİLİ KANTAR

G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinin kabine altında 8.000 kg kapasiteli IP68 korumalı ve paslanmaz çelikten imal edilmiş hassas kantar bulunmaktadır. Genelde kurutulmak istenilen gıda tartılmadığı için, ölçülemeyen miktarda yaş gıda yüklenir ve kurutma işleminde gıdanın istenilen kurulukta olması için nemi ölçülür. Nem ölçme cihazları ise kalibrasyon sorunundan dolayı her zaman doğru sonuç vermezler. Kurutulmuş gıdanın işlem öncesinde ve

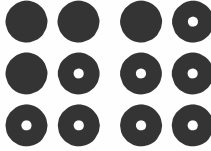
sonrasında ağırlığı net bir şekilde ölçülmediği sürece fazla kurutulmuş veya nemli kalmış gıda elde etmek kazanılmaz olur. G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinin tasarımda zemin ve alt şaseye hassas kantar montajı yapılmıştır. Kabine giren gıda hassas kantar ile tartılmakta ve kabine giren gıda miktarı bilinmektedir. Bu başlangıç ağırlığı baz alınarak kurutulacak gıdanın hedef kurutma ağırlığı akıllı panelden ayarlanarak kurutma süreci başlatılır. G-

Dry kurutma işlemi esnasında gıdanın anlık ağırlık ölçümünü yapar ve hedeflene ağırlığa gelindiğide kurutma sürecini otomatik olarak sonlandırır. Böylece istenilen kalitede kurutulmuş gıda garantilenir. Kurutma işlemi esnasında akıllı panel üzerinden kurutma ağırlığını anlık olarak görebileceğiniz gibi kurutma süreci sonunda dilerse zamana bağlı ağırlık grafiğinede ulaşabilirsiniz.



**YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.**

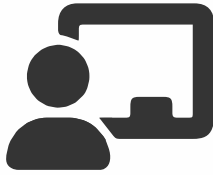




## FİLTRE

G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinde, kabinden dönen havanın ısıtma bataryasını kirlenmesini engellemek, ekonomizere giren egzost havasının ekonomizere kirlenmesi engellemek, kabine aktarılan taze havanın toz, toprak vb. partiküllerden arındırılmasını sağlamak ve tüm bu parçalarının hijenini korumak için ayrı ayrı filtreler kullanılmıştır. Tüm filtreleri

kontrol eden fark basınç sensörleri ile filtrelerin temizlik durumunu akıllı ekrandan görebilirsiniz. Filtrelerden herhangi biri kirlendiğinde ise G-Dry, akıllı ekranından sizi uyarır fakat kurutma işlemini durdurmaz. Kurutma işlemi bittiğinde ise filtre temizlenene kadar tekrar veya yeni bir kurutma işlemine başlamaz.



## OTOMASYON

G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinde, kurutma sürecini ve kurutma işlemini daha verimli ve kaliteli hale getirecek şekilde tasarlanmış gelişmiş otomasyon sistemi bulunmaktadır. Bu sistem sayesinde mükemmel gıda kurutma garantilenirken, uzun kurutma sürelerinde makine başında beklemenize gerek kalmaz.

- ✓ 7" Dokunmatik Panel, 800 x 600 piksel, 10/100Mbps ETH,3 Seriport.
- ✓ Santrale dönüş hava filtresinde fark basınç ile ölçüm yapılarak filtre kirliliği kontrolü yapılmaktadır.
- ✓ Taze hava girişindeki ve kabinden dönen havadaki filtrelerde fark basınç ile ölçüm yapılarak filtre kirliliği kontrolü yapılmaktadır.
- ✓ Kabin üzerinde bulunan ikaz ışık ve siren sistemi otomasyon tarafından kontrol edilir.
- ✓ "Çalışıyor", "Arıza" gibi çalışma değerleri anlık otomasyon üzerinden izlenir.
- ✓ Yetki dahilinde akıllı telefon veya tablet ile izleme imkanı.
- ✓ Yetki dahilinde uzaktan kumanda ve uzaktan müdahale imkanı.
- ✓ Gıda çeşitliliğine göre toplam 40 adet reçete oluşturma, izleme

- ve kaydetme imkanı.
- ✓ Kabine giren gıdanın net ağırlığı otomasyon ekranında görüntülenir.
- ✓ Gıdanın net ağırlığı sisteme önceden kaydedilmiş araba & sepet ağırlığını gireceğiniz sepet adeti ile hesaplanarak ve toplam ağırlıktan düşerek otomasyon tarafından hesaplanır.
- ✓ Kurutulacak gıda istenilen hedefe ağırlığa ulaşınca kurutma işlemi otomatik olarak sonlanır.
- ✓ PLC kontrolü.
- ✓ Modbus RS-485 iletişimi.
- ✓ Otomasyon ile taze hava ve egzost kontrolü.
- ✓ Gıdanın yaş ve kuru ağırlıklarına göre kontrolü ve zamana bağlı olarak çeşitli grafikler otomatik olarak oluşturulur.



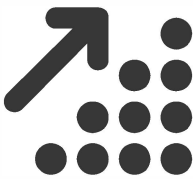
**YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DİŞ TİCARET LTD. ŞTİ.**

## NEM ve SICAKLIK ÖLÇÜMÜ



Kabine giren ve kabinden dönen hava için, ekonomizere egzost edilerek giren ve ekonomizere çıkarak kabine giden hava için sistem dahilindeki yaş ve kuru termometreler ile özgül ve bağıl nem ölçümü yapılabilmektedir.

## SULU BATARYA



G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinde GB serisinde 90/80 sulu batarya kullanılmaktadır. Hava tarafında maksimum 75 pa basınç kaybı alınmaktadır. Bataryaya 50 °C hava girip 75 °C çıkacak şekilde tasarlanmıştır.



## ŞASE

G-Dry Gıda Kurutma Makinelerinde kabin zeminin yer ile temasını kesmek için kabinin altı yüksek dayanıklılıkta çelik şase ile desteklenmiştir. Bu şase toplam 4 ton ağırlık taşıyacak şekilde tasarlanmıştır. Kolay nakliye ve montaj için şasenin

altına çelik ayaklar eklenmiştir. Montaj zemininin düz olmaması ve kabinin yere basmaması durumlarında kabini ve şaseyi teraziye almak için çelik ayaklardan hassas ayarlama yapılabilir.



**YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DİŞ TİCARET LTD. ŞTİ.**

## Teknik Özellikler

	Birim	GB 500	GB 1000	GB 2000	GB 3000
Yaş Ürün Kapasite	kg	500	1000	2000	3000
Kurutulmuş Ürün Kapasitesi	kg	50	100	200	300
Kurutulan Su Miktarı	kg	450	900	1800	2700
Nem Alma Miktarı	litre/h	75	150	300	450
Kurutma Süresi	Saat	6	6	6	6
<b>ELEKTRİK VERİLERİ</b>					
Çalışma Voltajı	V	380	380	380	380
Frekans	Hz	50	50	50	50
<b>ISI VERİLERİ</b>					
Makimum Kurutma Sıcaklığı	°C	70	70	70	70
Minimum Çalışma Sıcaklığı	°C	Sınırsız	Sınırsız	Sınırsız	Sınırsız
Makimum Kurutma Sıcaklığı	°C	70	70	70	70
Minimum Çalışma Sıcaklığı	°C	Sınırsız	Sınırsız	Sınırsız	Sınırsız
<b>GENEL ÖZELLİKLER</b>					
Ekonomizer	Adet	1	1	1	1
Frekans Kontrollü İç Hava sirkülasyon Fanları (Plag Fan)	Adet	2	2	2	2
Frekans Kontrollü Taze Hava, Egzost Fanı (Plag Fan)	Adet	2	2	2	2
Uzaktan kumandalı Otomasyon		Var	Var	Var	Var
<b>BOYUTLAR</b>					
Dış Kabin Boyutları (G x Y x D)	cm			495 x 267 x 350	
İç Kabin Boyutları (G x Y x D)	cm			201 251 215	





# G-DRY

Gıda Kurutma Makineleri



YENİKAZANCI KLİMA ve MÜHENDİSLİK DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.





## A. YENİKAZANCI MÜHENDİSLİK VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

Yeni Mahalle Mimar Sinan Bulvarı No:122/A Yunusemre / MANİSA

Tel: +90 (236) 237 56 56

GSM: +90 539 765 84 84

[www.yenikazanciklima.com](http://www.yenikazanciklima.com)

GENEL MÜDÜRLÜK / MERKEZ ANA OFİS VE SHOWROOM

Yeni Mahalle

Mimar Sinan Bulvarı No:122/A

Yunusemre / MANİSA

Tel: +90 (236) 237 56 56

GSM: +90 539 765 84 84

0850 840 09 09

[www.yenikazanciklima.com](http://www.yenikazanciklima.com)

[yenikazanci@yenikazanciklima.com](mailto:yenikazanci@yenikazanciklima.com)

İZMİR OFİS / MÜHENDİSLİK  
Folkart Towers A Kule  
K:31 D:3106 Bayraklı / İZMİR

FABRİKA  
Kısıkköy / İZMİR

BAKÜ SHOWROOM  
Khalili Plaza Ahmad Rajabli  
No:19 BAKÜ / AZERBAJYAN  
Tel: +994 50 791 84 85  
Tel: +994 50 508 63 64