



Ministero  
dell'Università  
e della Ricerca



Italiadomani  
PUNTO NAZIONALE  
DI RICERCA E INNOVAZIONE

METRO  FOOD-IT

## Allegato 2

### Specifiche Tecniche

**Fornitura di un Essiccatore professionale per l'essiccazione di prodotti agroalimentari, nell'ambito del progetto PNRR METROFOOD-IT – Finanziato dall'Unione Europea *Next generation EU* – CUP I83C22001040006**

**Sistema di essiccazione a pompa di calore.** Funzionamento totalmente automatico. Essiccazione con sistema **a ciclo chiuso** che può funzionare sia in modo statico che dinamico, garantendo così un risparmio di energia (secondo il principio Do No Significant Harm, DNSH, del PNRR) e, al contempo, la conservazione della qualità del prodotto (grazie all'essiccazione a basse temperature).

In particolare, l'apparecchiatura deve possedere i seguenti REQUISITI MINIMI INDEROGABILI:

- sistema di processo **a ciclo chiuso** per ottimizzare i consumi e tempi di lavorazione e avere inalterata l'efficienza;
- sistema di essiccazione **automatico-statico** con possibilità di impostazione della temperatura (min 20°C, max 80°C) e percentuale di umidità relativa (RH%);
- sistema di essiccazione **automatico-dinamico** con possibilità di impostazione di varie fasi durante il ciclo (minimo 20- max 24). Per ogni fase si possono impostare temperatura (min 20°C, max 80°C), percentuale di umidità relativa (RH%) e tempo di processo;
- sistema di ventilazione con canalizzazione per avere **moto orizzontale dell'aria**;
- sistema di **risparmio energetico** per ridurre i consumi in fase di riscaldamento (min 1,4kW, max 1,6kW).
- sistema di controllo e gestione automatica dell'impianto con interfaccia operatore con display grafico touch screen resistivo a colori e automazione tramite un Programmable Logic Controller (PLC) e software di gestione.
- Interamente in acciaio inox, **su 4 ruote** per un facile spostamento;
- dimensioni in cm (LxPxH) 120 (±10) x 70 (±5) x 180 (±10);
- vassoi con griglie in acciaio inox per il prodotto da essiccare che siano:
  - in numero di **minimo 20**;
  - di dimensioni in cm (LxPxH) 77 (±3) x 55 (±5) x 4 (±1);
  - provvisti ciascuno di **tappetino antiaderente** per essiccazione (trama rete 6x6mm, in PTFE per uso alimentare);
- capacità di carico di almeno **80 kg/ciclo**;
- capacità di essiccazione almeno di **3,4 L/h a 50 °C** con 80% di umidità.

DEVONO essere inclusi anche:



Ministero  
dell'Università  
e della Ricerca



Italiadomani  
FONDO NAZIONALE  
DI RICERCA E INNOVAZIONE

METRO  FOOD-IT

- **trasporto, avviamento e collaudo** presso la sede ENEA
- **1 anno di garanzia;**
- **Breve training formativo** da effettuare in loco durante i test di funzionamento e le successive fasi di avvio dell'apparecchiatura. Il corso deve essere strutturato in modo tale che al termine della formazione il personale sia in grado di operare autonomamente sull'essiccatore.
- **1 anno di assistenza tecnica** e tecnologica con linea telefonica (fissa e mobile) ed e-mail.

Luogo di fornitura: Centro Ricerche ENEA Trisaia – SS Jonica 106 Km 419+500 – 75026 Rotondella (MT) - Edificio R21.

Tempi di consegna: 60 giorni solari dall'ordine, fatti salvi ritardi per cause di forza maggiore.