



WILLKOMMEN BEI HARTER

HARTER
drying solutions

WIR TROCKNEN ALLES.
SICHER. UND ENERGIESPAREND.



ÜBER UNS

- GEGRÜNDET IM JAHR 1991 VON ROLAND HARTER
- UNTERNEHMEN IM FAMILIENBESITZ
GESCHÄFTSFÜHRER 2015: REINHOLD SPECHT UND NORBERT FESSLER
- 60 MITARBEITER IN DEN BEREICHEN VERTRIEB, VERWALTUNG, ENGINEERING, KONSTRUKTION, PRODUKTION UND SERVICE
- BISHER ÜBER 1000 VERKAUFTE ANLAGEN IN DEN VERSCHIEDENSTEN BRANCHEN
(AUTOMOTIVE, FOOD, PHARMA, MEDIZINTECHNIK, ENTSORGUNG)
HAUPTSÄCHLICH IN EUROPA ABER AUCH IN ASIEN UND AMERIKA





- EXPERTEN IN DER TROCKNUNG – SEIT FAST 25 JAHREN
- INDIVIDUELL ANGEPASSTE LÖSUNGEN ABER AUCH STANDARDANWENDUNGEN: FÜR EINE VIELZAHL AN MÖGLICHKEITEN UND EIN HOHES MASS AN FLEXIBILITÄT
- HOHE FERTIGUNGSTIEFE – ECHTES „MADE IN GERMANY“

UNSERE PRODUKTE
SIND ANDERS.

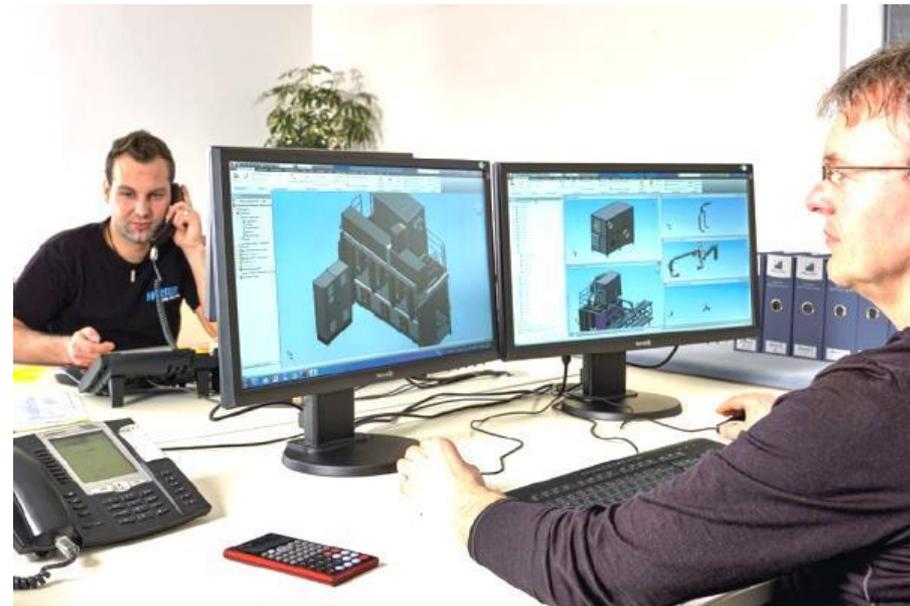
UNSERE
VORGEHENSWEISE
AUCH.



UNSER RUND-UM-PAKET FÜR SIE

HARTER
drying solutions

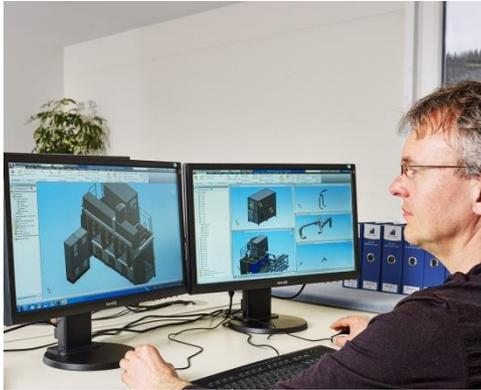
- BERATUNG & VERTRIEB
- FORSCHUNG & ENTWICKLUNG MIT VERSUCHSTECHNIKUM
- ENGINEERING



UNSER RUND-UM-PAKET FÜR SIE

HARTER
drying solutions

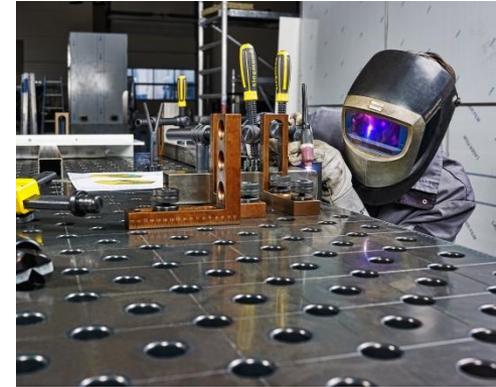
KONSTRUKTION



KÄLTEANLAGENBAU



METALLVERARBEITUNG



KUNSTSTOFF-ANLAGENBAU



STEUERUNGSBAU



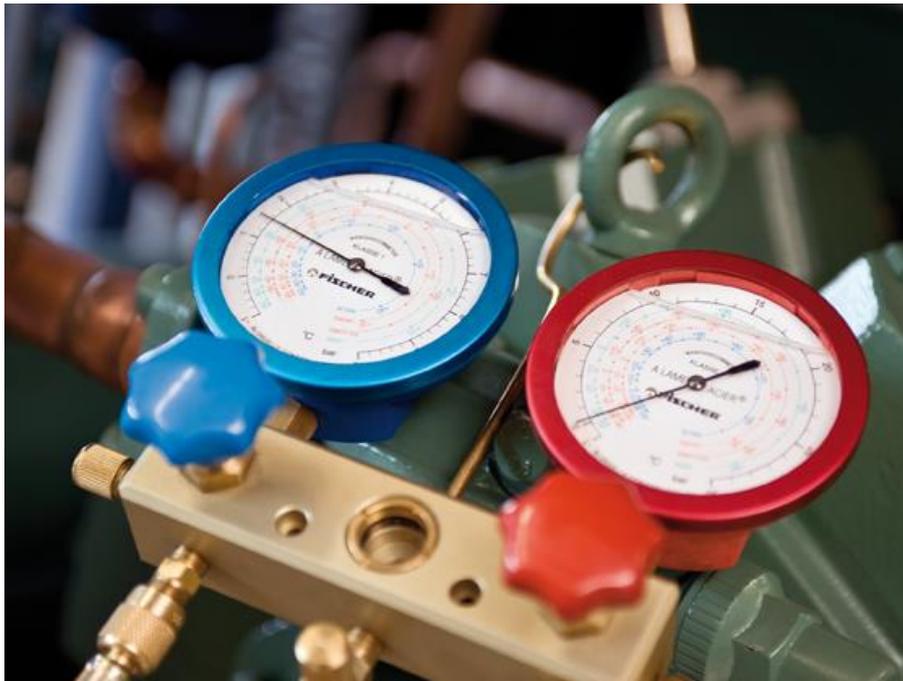
KLIMATECHNIK



UNSER RUND-UM-PAKET FÜR SIE

HARTER
drying solutions

- VORABNAHME
- MONTAGE & INBETRIEBNAHME
- AFTER-SALES-SERVICE



SCHONEND UND SICHER TROCKNEN

HARTER
drying solutions

AIRGENEX[®]food



**ENERGIESPARENDE TROCKNUNGSLÖSUNGEN
FÜR IHRE LEBENSMITTEL**

AIRGENEX[®]food DAS VERFAHREN



ENTFEUCHUNGSTECHNOLOGIE

SCHNITTSTELLE
MIT TROCKNER



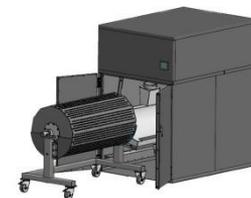
DURCHLAUF
SYSTEM



HORDEN
SYSTEM



CONTAINER
SYSTEM



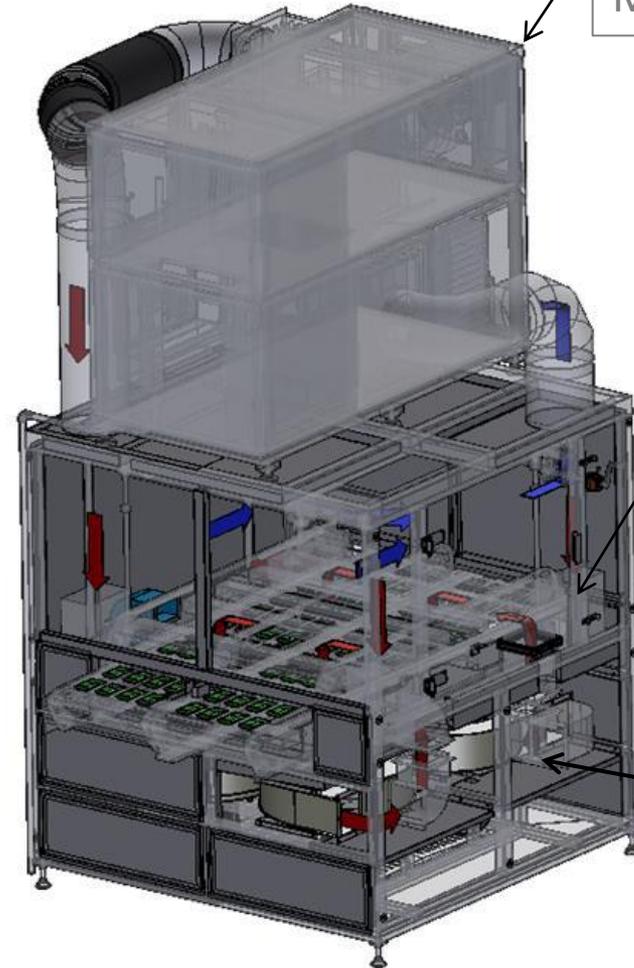
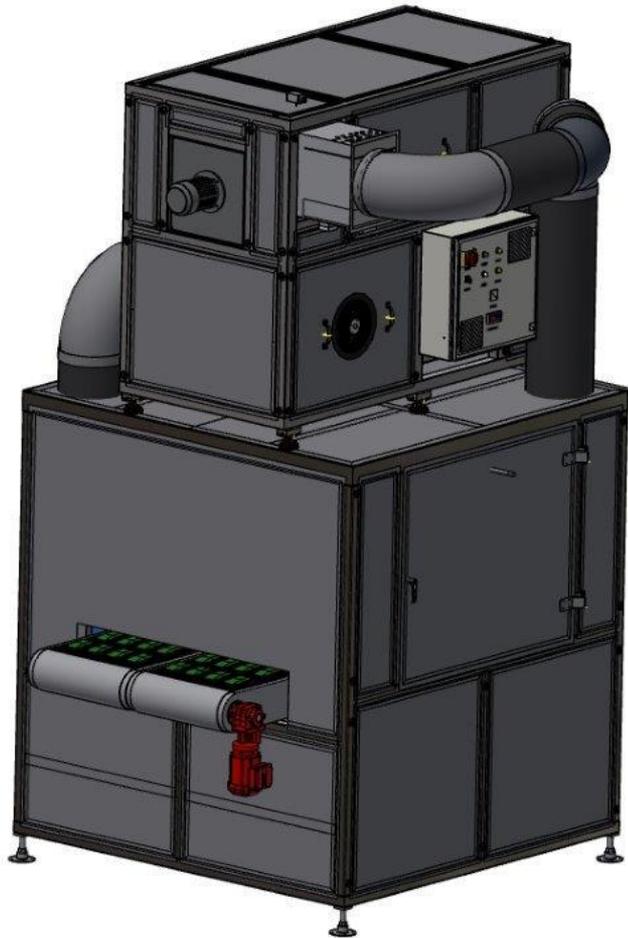
TROMMEL
SYSTEM

DURCHLAUFANLAGEN



FÜR AUTOMATISCHE
TROCKNUNGSPROZESSE
IN LINIE

DURCHLAUFANLAGEN



AIRGENEX® food
ENTFEUCHTUNGS-
MODUL

TROCKNUNGS-
KAMMER MIT
FÖRDERBAND

VENTILATOREN
FÜR ABBLAS-
SYSTEM

DURCHLAUFANLAGEN



VERSCHIEDENE BAND-MATERIALIEN IN VERWENDUNG
ENTSPRECHEND DEN ANFORDERUNG DES KUNDEN, z.B.

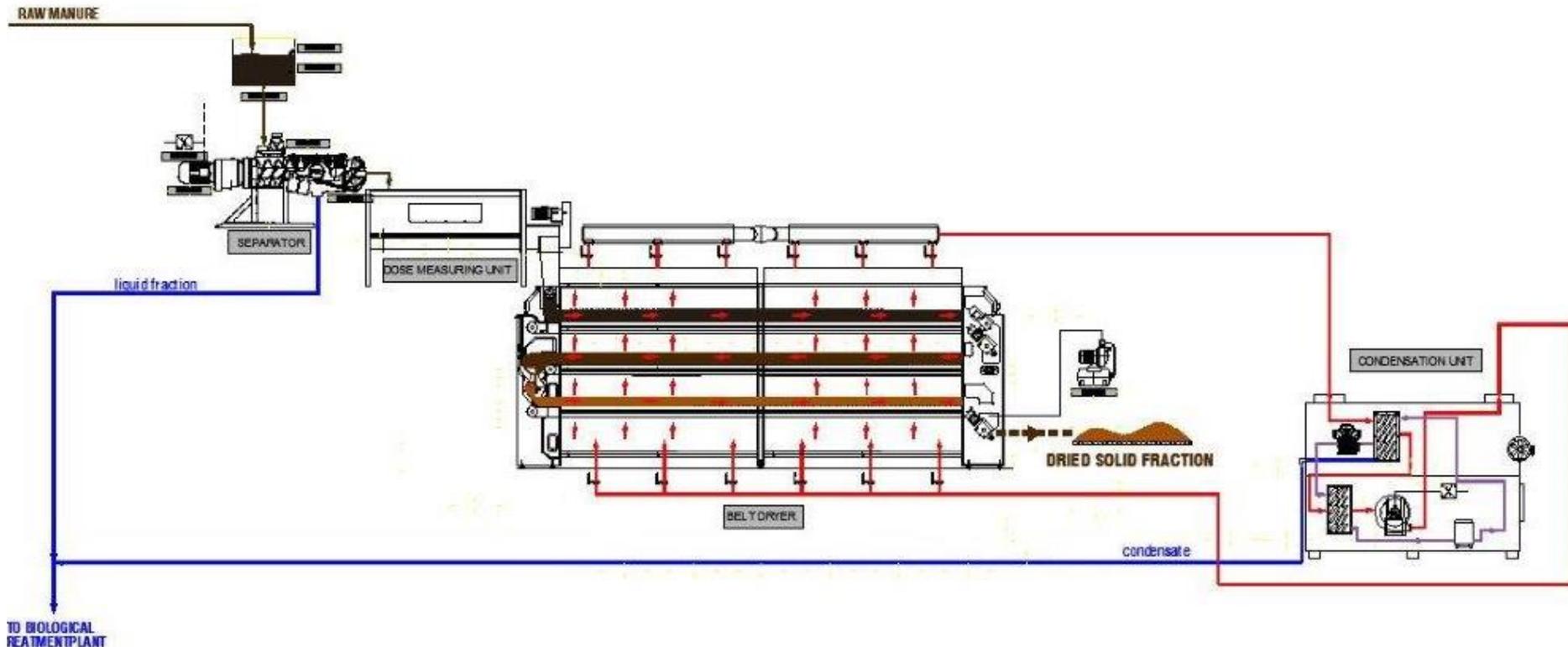
- KUNSTSTOFFGEWEBEBAND
- DRAHTGURTFÖRDERER



DURCHLAUFANLAGEN



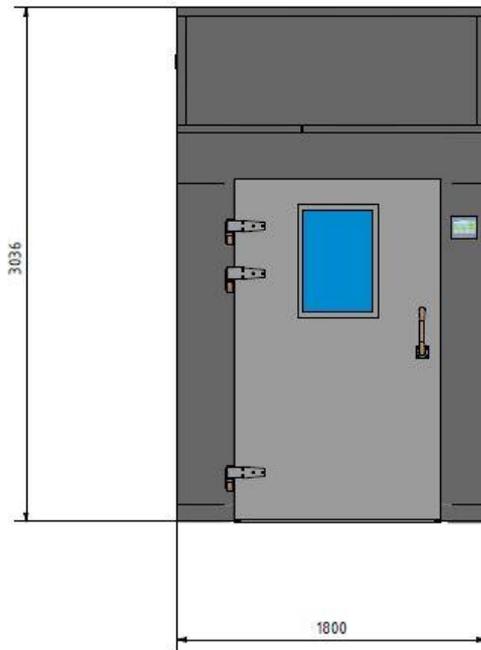
DURCHLAUFANLAGEN



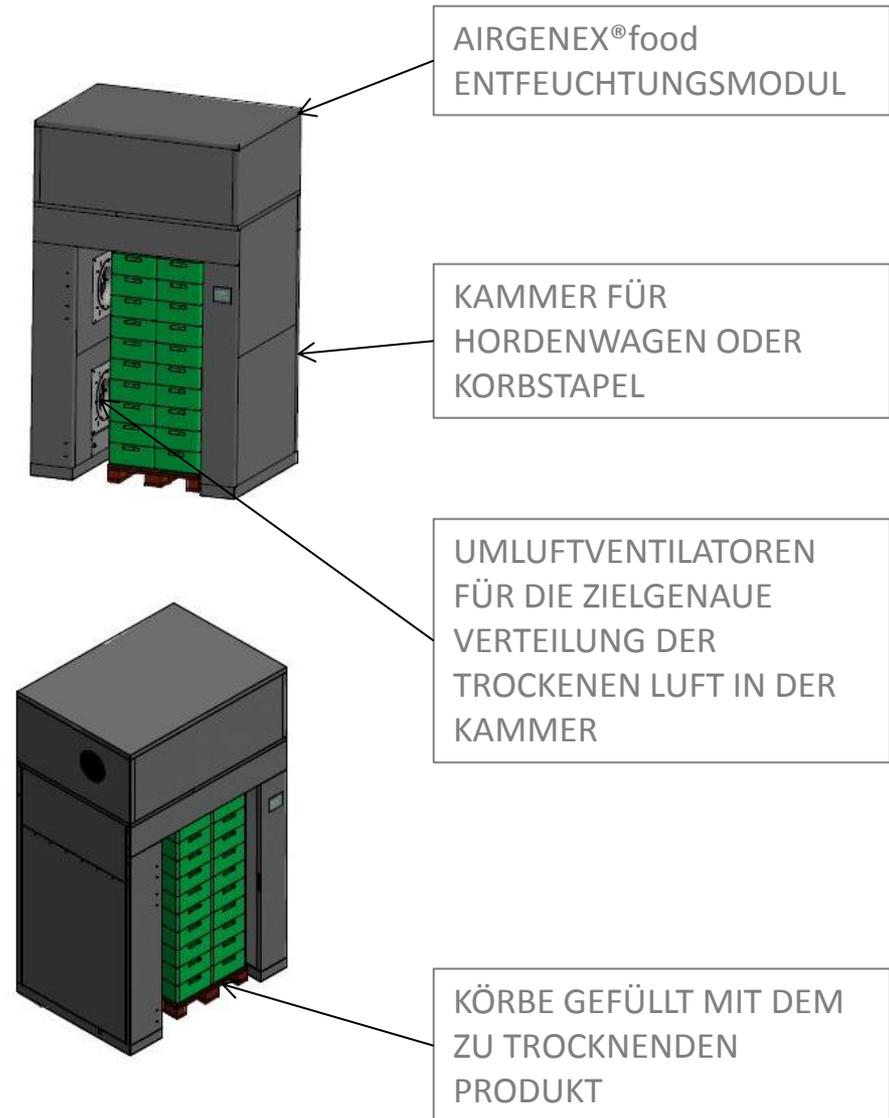
VOLLAUTOMATISCHER DURCHLAUFTROCKNER MIT EINEM 3-BAND-FÖRDERSYSTEM
- FÜR PRODUKTE DIE IN BEWEGUNG BLEIBEN MÜSSEN

HORDENTROCKNER

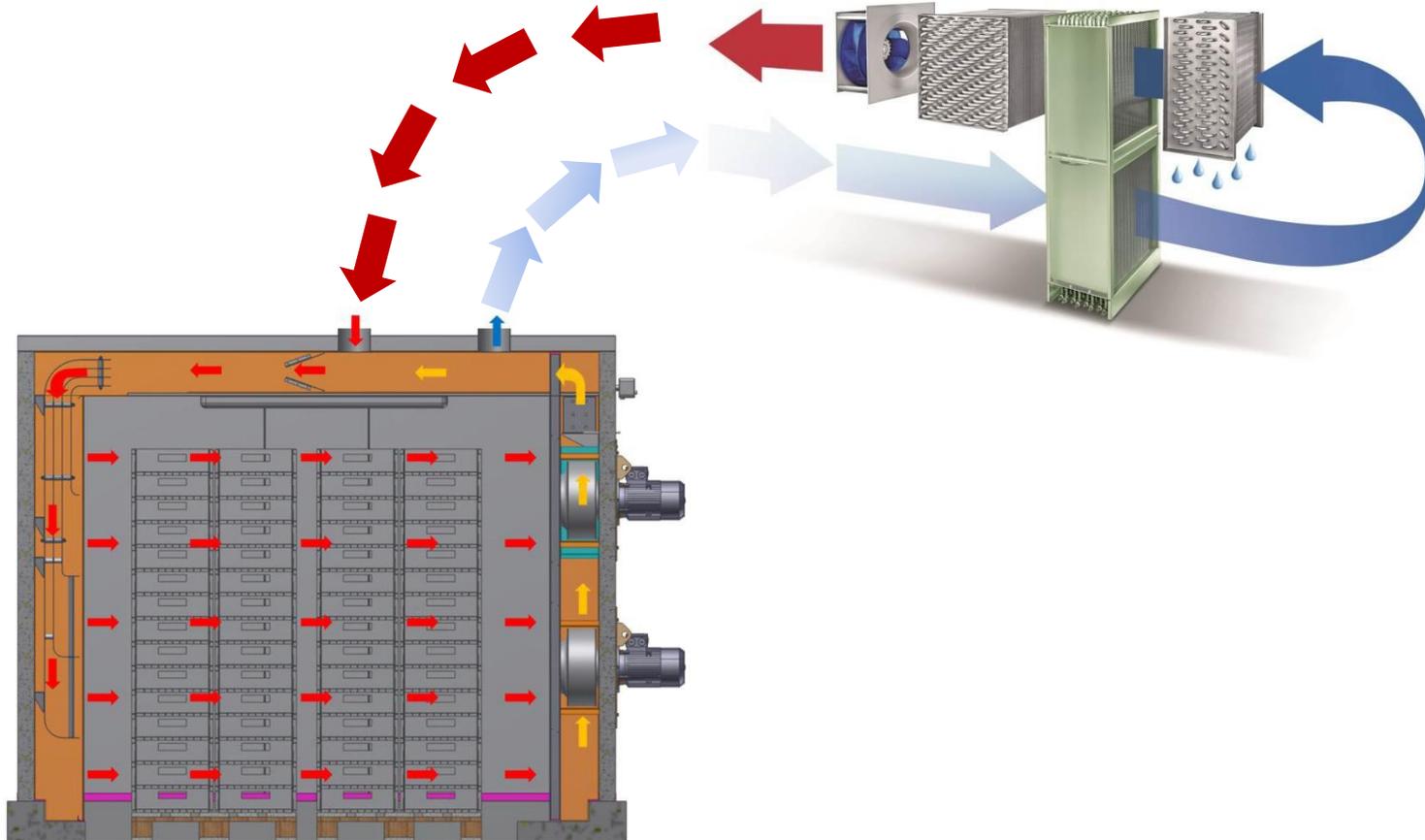
STANDARDANWENDUNG



MODULAR ERWEITERBAR



Hohe Effizienz durch Wärmepumpentechnik



HORDENTROCKNER



VERROHRUNG ZUM
AIRGENEX®food
ENTFEUCHTUNGSMODUL

KÖRBE AUF PALETTEN
MIT DEM PRODUKT

HORDENTROCKNER

FÜR AUTOMATISCHE LINIE



AIRGENEX® food
TECHNOLOGIE
WIRD AUF DER
KAMMER
PLATZIERT

JEDE KAMMER
WIRD MIT EINEM
UMLUFTSYSTEM
VERSORGT

INTEGRIERTE FÖRDERTECHNIK FÜR
KÖRBE ODER WAGEN



HORDENTROCKNER

AIRGENEX® food
ENTFEUCHTUNGS-
MODUL



CONTAINERTROCKNER



AIRGENEX®food
ENTFEUCHTUNGSMODUL



LUFTKANALSYSTEM FÜR
DIE ZUFÜHRUNG DER
ENTFEUCHTETEN LUFT IN
DIE KAMMERN

KAMMERN FÜR
TROCKNUNGSCONTAINER

CONTAINERTROCKNER

AIRGENEX® food
ENTFEUCHTUNGSMODUL



KAMMERN FÜR
TROCKNUNGSCONTAINER

CONTAINERTROCKNER



LUFTZUFUHR VOM
AIRGENEX®food
ENTFEUCHTUNGSMODUL

TROCKNUNGSCONTAINER
GEFÜLLT MIT SCHÜTTGUT

CONTAINERTROCKNER

KOMPAKTGERÄT



AIRGENEX®food
ENTFEUCHTUNGSMODUL

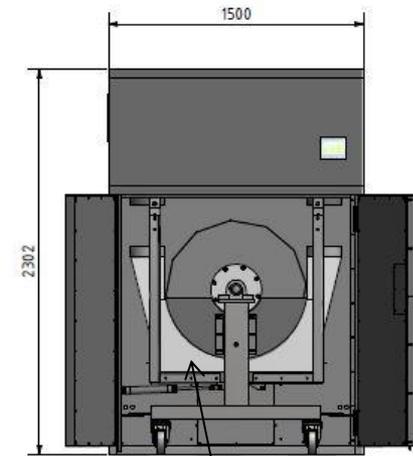
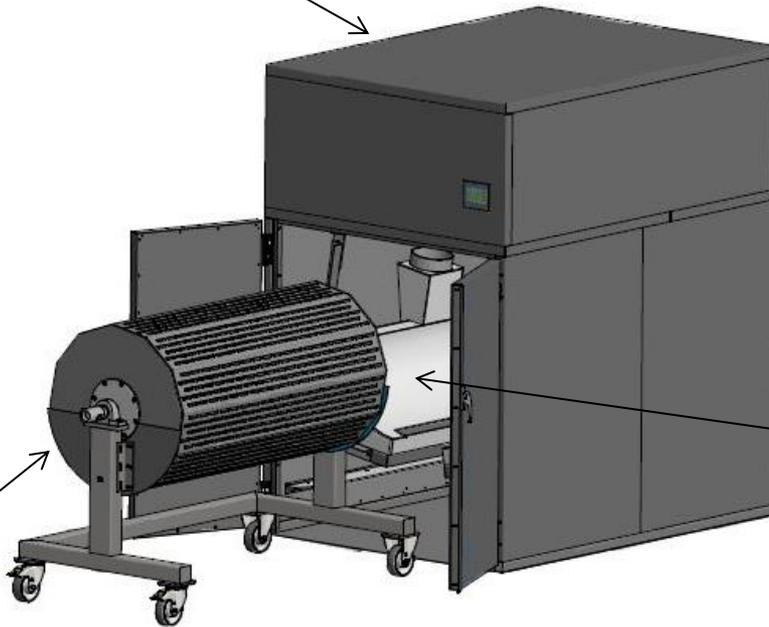
SCHUPPENBLECH FÜR
DURCHLÜFTUNG

TROCKNUNGSCONTAINER

KAMMER FÜR
TROCKNUNGSCONTAINER

NEUENTWICKLUNG: TROMMEL-TROCKNUNGSSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL

AIRGENEX®food ENTFEUCHTUNGSMODUL



SPEZIELLES
ABDICHTSYSTEM DER
TROMMEL BEWIRKT
ZWANGSLUFTFÜHRUNG

DIE TROMMEL EIGNET SICH FÜR SCHÜTTGUT, z.B.

- TRESTER
- NÜSSE
- PRODUKTE DIE NACH DEM TROCKNEN VERMAHLEN ODER ZERKLEINERT WERDEN

NEUENTWICKLUNG: TROMMEL-TROCKNUNGSSYSTEM FÜR LEBENSMITTEL



BEISPIEL MIT APFELTRESTER



KONDENSATIONSTROCKNUNG AIRGENEX[®]food – VORTEILE FÜR DEN ANWENDER

- SCHONENDE TROCKNUNG IM NIEDERTEMPERATURBEREICH
(20 – 90°C)
- HOHE EFFIZIENZ DURCH LUFTENTFEUCHTUNG MITTELS
WÄRMEPUMPENTECHNIK
(ENERGIEVERBRAUCH ca. 0,6 – 0,7 kW/l WASSER)
- TROCKNUNG IM GESCHLOSSENEN SYSTEM
(d.h. OHNE AUSTAUSCH MIT DER UMGEBUNGSLUFT; KLIMA- UND WETTERUNABHÄNGIG)
- POSITIVE ERGEBNISSE IN SACHEN BIOAKTIVITÄT, AROMEN UND OPTIK
(KAUM VERLUST VON AROMA DURCH GESCHLOSSENEN LUFTKREISLAUF)
- WEITERVERWENDUNG DES GEWONNENEN KONDENSATS MÖGLICH
(DIESES KANN GESCHMACK UND FARBE ENTHALTEN)
- KONSTRUKTION NACH HYGIENE DESIGN
- TROCKNUNG MIT KÜHLUNG KOMBINIERBAR
(NUR GERINGFÜGIGE ANPASSUNGEN NOTWENDIG)

TROCKNUNGSBEISPIELE

- OBST & GEMÜSE
- GETREIDE & NÜSSE
- KRÄUTER, GEWÜRZE & GRÄSER
- TEIGWAREN



WIR HOFFEN SIE GENIESSEN IHREN
AUFENTHALT BEI HARTER UND
DANKEN FÜR IHR INTERESSE!

