

Cod: 1105

Essiccatoio 100 Kg di pasta



Descrizione

L'essiccatoio è costruito in pannelli isolanti uniti ad incastro, per eliminare tutti i punti termici interni ed esterni. I pannelli sono isolati con iniezione di poliuretano e sono rivestiti in PVC. La gamma degli essiccatoi prodotti dalla nostra azienda ha sviluppato delle geometrie interne delle celle di essiccazione per permettere ai flussi d'aria, alla temperatura e all'umidità di essere uniformi, al fine di ottenere un'essiccazione omogenea in tutti i punti dell'essiccatoio. Le celle sono dotate di sistema di ventilazione bidirezionale, riscaldamento elettrico o circuito di acqua calda, estrattori di umidità e valvole di immissione aria. L'intero ciclo di essiccazione viene controllato da sonde di umidità e temperatura. Il sistema automatico di essiccazione è dotato di un PLC che permette di scegliere, tramite un visualizzatore touch screen, la ricetta più idonea per il formato pasta che si vuole essiccare. Tale procedura permette un ottimo risultato finale garantito dal controllo di fine processo per mezzo di test dell'umidità residua e stop fine ciclo. Si possono scegliere tre fasi di essiccazione; lenta per i produttori più esigenti che cercano un prodotto di alta qualità, veloce per ridurre costi e tempi di essiccazione ed infine una fase studiata dal cliente secondo le proprie esigenze.

Dimensioni

Dimensioni esterne	2150x950x2500 mm
--------------------	------------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Potenza Elettrica	4.8 kW
Quantità carrelli	1 Nr
Quantità pasta	100 kg
Quantità setacci	25 kg