

Morue: 1105

Sécheur de pâtes 100 kg



Description

Le séchoir est constitué de panneaux isolants imbriqués les uns dans les autres afin d'éliminer tous les points thermiques internes et externes. Les panneaux sont isolés par injection de polyuréthane et revêtus de PVC. La gamme de séchoirs produits par notre société a développé des géométries internes des cellules de séchage qui permettent d'uniformiser les flux d'air, la température et l'humidité, afin d'obtenir un séchage homogène dans toutes les parties du séchoir. Les cellules sont équipées d'un système de ventilation à double sens, d'un circuit de chauffage électrique ou d'eau chaude, d'extracteurs d'humidité et de vannes d'entrée d'air. L'ensemble du cycle de séchage est contrôlé par des sondes d'humidité et de température. Le système de séchage automatique est équipé d'un PLC qui permet de choisir, à l'aide d'un écran tactile, la recette la plus adaptée au format de pâtes que l'on souhaite sécher. Cette procédure permet d'obtenir un excellent résultat final garanti par le contrôle de fin de processus au moyen d'un test d'humidité résiduelle et d'un arrêt de fin de cycle. Trois phases de séchage peuvent être choisies : lente pour les producteurs les plus exigeants à la recherche d'un produit de haute qualité, rapide pour réduire les coûts et le temps de séchage, et enfin une phase conçue par le client en fonction de ses propres besoins.

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Potenza Elettrica	4,8 kW
Quantità carrelli	1 Nr
Quantità pasta	100 kg
Quantità setacci	25 kg