ET 10

3 m^2	acciaio inox
12 ripiani	T max 70°C
2 kW monof	display touch

Dimensioni esterne (LxAxP)	55 x 63 x 88 cm
Peso a vuoto	ca. 59 kg
Elettroventilatori	3 cm
Interfaccia utente	elettronico con display grafico a colori 3,5" touch
Distanza tra ripiani	4 per la ca. 59 kgventilazione, 2 per lo smaltimento
Dimensioni ripiano	40 x 60 cm / bordo 15 mm
Apertura frontale	gola a ribalta con vetro
Ricircolo e smaltimento aria umida	automatico con sonda sensore di umidità

TEMPERATURE DI ESERCIZIO

ET 10 è regolabile al grado, a partire dalla temperatura ambiente e fino a 70°C per ogni singola fase del processo: scegli tutto tu!

SENSORE UMIDITÀ INTEGRATO

La macchina controlla e gestisce autonomamente ricircolo e smaltimento dell'aria satura di umidità.

PULIZIA SEMPLICE E SICURA

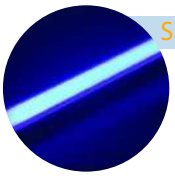
Acciaio inox, vetro e pareti interne smontabili per permetterti di raggiungere e pulire perfettamente ogni angolo del tuo essicatore

FILTRO ARIA INGRESSO E USCITA

Mai più polvere ed insetti a contatto con i prodotti lavorati! E il filtro lavabile è removibile con un semplice gesto, per il massimo dell'igiene.

PROGRAMMI AUTOMATI, MANUALI E PERSONALITTATI: ET 10 è un essiccatoio da banco che funziona da temperatura ambiente fino a 70° dotato di ben 4 ventole che tramite un flusso di aria omogeneo essiccano rapidamente la pasta con un considerevole risparmio energetico Tramite un display di facile utilizzo si possono impostare in maniera semplice e precisa tutti i parametri quali ad esempio la temperatura, l'umidità e la velocità delle ventole per controllare in ogni momento il processo di essiccazione per ottenere il miglior risultato possibile.

OPTIONAL SERIE ET 10



SISTEMA DI SANIFICAZIONE RAGGI UV-C

Massimizza l'igiene del tuo essiccatore grazie ai raggi UV-C, che contribuiscono a sanificare l'aria in circolo, per offrirti un risultato ancora più professionale e di qualità superiore, col massimo della sicurezza. SU RICHIESTA

SISTEMA DI GESTION CON WIFI

WiFi integrato per controllare i processi da smartphone e pc, implementare i programmi e garantire diagnostica immediata anche da remoto.

SU RICHIESTA

Tel. +39 049 9408127
info@lineapasta.it

P.I./C.F. 05059680289
REA PD - 439799

Via Borgo Padova, 79
35013 - Cittadella (PD) Italia