



ESSICCATOIO PASTA

Pasta dryer
Séchoir pâtes
Secador pasta
EC 100



L'essiccatoio EC 100 consente di essiccare perfettamente qualsiasi tipo di pasta e, impostando opportunamente i parametri di temperatura, umidità e tempi di pausa e rinvenimento, è possibile utilizzare la macchina anche per essiccare altri tipi di prodotti.

L'essiccatoio viene fornito a scelta con quattro carrelli con ruote piroettanti e 100 setacci per la pasta corta, oppure un carrello con canne per essiccare la pasta lunga.

La scheda di controllo permette di modificare i parametri di temperatura ed umidità per ogni singolo ciclo del programma di essiccazione; è possibile anche memorizzare dei programmi personalizzati da utilizzare in base alle diverse necessità di essiccazione.

OPZIONALI

Batterie ad acqua;

Carrello supplementare per pasta corta con 25 setacci;

Carrello supplementare con canne per pasta lunga;

Potenza - Power - Puissance - Potencia	17.2 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	380V/50Hz 3ph 220V/60Hz 3ph
Temperatura - Temperature - Température - Temperatura	0° - 100°
Quantità pasta - Pasta quantity - Quantité des pâtes - Cantidad de pasta	400 Kg/ciclo
Dimensioni carrello - Trolley size - Taille du chariot - Tamaño del carro	60x120x13 cm
Dimensioni setaccio - Sieve size - Taille du tamis - Tamaño del bastidor	60x120x5.5 cm
Dimensioni essiccatoio - Dryer dimensions - Dimensions du séchoir - Dimensiones del secador	167x260x226 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	500 Kg



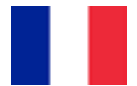
The EC 100 pasta dryer allows to perfectly dry any type of pasta and, by appropriately setting the temperature, humidity and pause parameters, the machine can also be used to dry other types of products.

The dryer is supplied with four trolleys with pirouetting wheels and 100 sieves for short pasta or, in alternative, with a trolley with canes for drying long pasta.

The control card allows to modify the temperature and humidity parameters for each cycle of the drying program; it is also possible to memorize customized programs to be used based on the different drying needs.

OPTIONAL

Water batteries;
Additional trolley for short pasta with 25 sieves;
Additional trolley with canes for long pasta;



Le séchoir à pâtes EC 100 permet de sécher parfaitement tout type de pâtes et, en réglant de manière appropriée les paramètres de température, d'humidité, de pause et de revenu, la machine peut également être utilisée pour sécher d'autres types de produits.

Le séchoir est fourni avec quatre chariots à roues pivotantes et 100 tamis pour pâtes courtes ou un chariot avec tiges pour le séchage des pâtes longues.

La carte de contrôle permet de modifier les paramètres de température et d'humidité pour chaque cycle du programme de séchage; il est également possible de mémoriser des programmes personnalisés à utiliser en fonction des différents besoins de séchage.

OPTIONELLES

Batteries à eau;
Chariot supplémentaire pour pâtes courtes avec 25 tamis;
Chariot supplémentaire pour pâtes longues avec tiges;



El secador de pasta EC 100 permite secar perfectamente cualquier tipo de pasta y, al configurar adecuadamente los parámetros de temperatura, humedad, pausa y templado, la máquina también se puede utilizar para secar otros tipos de productos.

El secador se suministra con cuatro carritos con ruedas piruetas y 100 bastidores para pasta corta, o con un carrito con tendedores para secar la pasta larga.

La tarjeta de control permite modificar los parámetros de temperatura y humedad para cada ciclo del programa de secado; también es posible memorizar programas personalizados para usar en función de las diferentes necesidades de secado.

OPCIONAL

Baterías de agua;
Carro suplementario para pasta corta con 25 tamices;
Carro suplementario para pasta larga con tendedores;

