



ESSICCATOIO PROFESSIONALE

Static dryer in stainless steel
Séchoir statique en acier inoxydable
Secador estático de acero inoxidable

EC 8



L'essiccatoio statico EC 8 è un essiccatoio per la pasta fresca in grado di essiccare fino a 24 Kg di pasta. L'essiccatoio è formato da un armadio al cui interno vi è una rastrelliera che può contenere fino ad 8 telai per essiccare la pasta fresca.

I telai sono disponibili in due diversi materiali: in plastica per uso alimentare o in legno con il fondo in rete di poliestere alimentare.

L'essiccatoio funziona tramite un ventilatore che fa circolare aria riscaldata da una batteria di resistenze elettriche. Le pareti dell'essiccatoio sono realizzate da un involucro di lamiera di acciaio verniciato riempite all'interno con poliuretano espanso ad alta tenuta termica per ottimizzare il processo di essiccazione.

Il quadro elettrico permette di controllare il processo produttivo nelle sue fasi.

In aggiunta si possono installare lo strumento per il controllo della temperatura tramite una sonda che viene posizionata internamente alla macchina e il temporizzatore che serve per calcolare il "tempo totale" di essiccazione.

In questo caso il quadro potrà essere posizionato frontalmente o lateralmente.

Capacità produttiva - Production - Capacité de production - Capacidad de produccion	24 Kg per ciclo
Ventilatore - Fan - Ventilateur - Ventilador	0,3 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentation	380V/50Hz 3Ph 220V/60Hz 3Ph
Resistenze - Resistances - Résistances - Resistencias	3 x 1,2 Kw
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensiones	85x54x135 cm
Dimensioni telaio in legno - Dimensions wooden frame - Dimensions cadre en bois - Dimensiones marco de madera	69x44,5x5,5 cm
Dimensioni telaio in plastica - Dimensions plastic frame - Dimensions cadre en plastique - Dimensiones marco de plástico	60x40x7 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	100 Kg



The EC 8 static dryer is a fresh pasta dryer capable of drying up to 24 kg of pasta. The dryer consists of a wardrobe with a rack inside which can hold up to 8 trays for drying fresh pasta.

The trays can be in two different materials: in plastic for food use or in wood with the bottom in food-grade polyester mesh. The dryer works by means of a fan that circulates air heated by a battery of electric resistances.

The walls of the dryer are made from a casing covered in steel sheet filled inside with high-thermal-tight polyurethane foam to optimize the drying process.

The electrical panel allows to control the production process in its phases.

In addition can be installed a temperature's control instrument that works by a probe that is positioned inside the machine, and the timer instrument that can be used to calculate the "total time" of drying.

In this case the panel can be positioned frontally or laterally.



Le séchoir statique EC 8 est un séchoir pour la pâte fraîche apte à sécher jusqu'à les 24 Kgs de pâte. Le séchoir est formé par une armoire à dont intérieur il y a un râtelier qu'il peut contenir jusqu'à 8 bacs pour sécher la pâte fraîche. Les bacs peuvent être en deux différents matériels: en plastique pour usage alimentaire ou en bois avec le fond en réseau de polyester alimentaire. Le séchoir fonctionne par un ventilateur qu'il fait circulaire air réchauffé par une batterie de résistances électriques. Les murs du le sécheur sont réalisés par une enveloppe de tôle d'acier verni remplis à l'intérieur avec polyuréthane expansé à la haute tenue thermique pour optimiser le procès de séchage.

Le tableau électrique permet de contrôler le procès productif dans ses phases.

En plus peut être installé l'instrument de contrôle de la température avec l'aide d'une sonde placée à l'intérieur de la machine et le temporisateur que il peut calculer le «temps total» de séchage. Dans ce cas, le panneau peut être positionné frontalement ou latéralement.



El secador estático EC 8 es un secador para pasta fresca capaz de secar hasta 24 kg de pasta. El secador se compone de un armario en el que hay un estante que puede contener hasta 8 marcos para secar la pasta fresca. Los marcos están disponibles en dos materiales diferentes: en plástico para uso alimentario o en madera con la parte inferior en malla de poliéster para alimentos.

La secadora funciona mediante un ventilador que hace circular aire calentado por una batería de resistencias eléctricas. Las paredes del secador están hechas de una carcasa de chapa de acero pintada rellena en su interior con espuma de poliuretano de alta retención térmica para optimizar el proceso de secado.

El cuadro eléctrico permite controlar el proceso de producción en sus fases. Además se puede instalar utilizando el instrumento de control de temperatura que funciona mediante una sonda que se coloca dentro de la máquina, y el temporizador que se utiliza para calcular el "tiempo total" de secado.

En este caso, el panel puede posicionarse frontal o lateralmente.

