



TRABATTO DI PRE-ESSICCAZIONE

Trabatto for short cut pasta

Trabatto pour pâtes courtes

Trabatto para pasta corta

TB-100



Potenza - Power - Puissance - Potentia	0,25 Kw
Alimentazione - Power - Alimentation - Alimentación	380V/50Hz
Capacità - Capacity - Capacité - Capacidad	100 Kg/h
Potenza ventilatori - Fan power - Puissance du ventilateur - Potencia del ventilador	0,28 Kw
Potenza batteria - Battery power - Puissance de la batterie - Energía de la batería	6,6 Kw
Potenza massima assorbita - Maximum absorbed power - Puissance absorbée maximale - Máxima potencia absorbida	7 kW
Larghezza piani vibranti - Vibrant top dimensions - Dimensions supérieures vibrantes - Dimensiones superiores vibrantes	42 cm
Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Dimensiones	260x84x152 cm
Peso - Weight - Poids - Peso	350 Kg



Il trabatto per pasta corta TB 100 è una macchina per la pre-asciugatura e la separazione uniforme della pasta fresca. I trabatti per il trattamento di pasta alimentare tipo TB 100 sono macchine di nuova concezione ad elevata produttività. Ventilazione assiale con AIR BOX ad efficienza migliorata. Il TB 100 può trattare indicativamente, in funzione del formato pasta e della velocità di vibrazione, circa 100 kg/h di prodotto fresco.

FUNZIONAMENTO:

La pasta appena estrusa dalla pressa viene convogliata nel telaio superiore di carico il quale, unitamente ai telai intermedi e ad un gruppo vibratore ad intensità regolabile, provvede al primo trattamento di separazione dello stesso. L'aria calda necessaria per il processo di asciugatura è fornita da due elettroventilatori assiali ed è riscaldata da una batteria di resistenze elettriche. Regolando il tempo di permanenza del prodotto nell'impianto, tramite la variazione dell'intensità delle vibrazioni, si ottiene, all'uscita del telaio inferiore, un prodotto sciolto e asciutto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura principale su piedini regolabili in tubolare interamente acciaio inox AISI 304, completa di tamponamenti rapidamente smontabili in pannelli sandwich composti da lamiera acciaio inox aisi 304 spessore 1 mm finitura scotch brite, poliuretano espanso iniettato a caldo ad alta densità, lamiera acciaio inox spessore 1 mm, taglio termico con profilo pvc alimentare sullo spessore, pannelli frontali in acciaio Inox;
- N° 07 piani vibranti larghezza 420 mm con fondo rete acciaio inox AISI 304;
- N° 01 motore da 0,25 kw su slitta con puleggia variabile per regolazione intensità vibrazione;
- N° 02 ventilatori assiali per il movimento interno dell'aria da 0,28 kw cad;
- N° 01 batteria di termoresistenze da 6,6 Kw su 3 elementi;
- Impianto elettrico ad armadio secondo le norme attuali vigenti C.E.; motori ed apparecchiature 380 V, 50 HZ, ausiliari in bassa tensione 24 V;
- Ingombri indicativi lunghezza totale 2600 mm circa, larghezza 840 mm circa, altezza 1520 mm circa.

The TB 100 short pasta shaker is a machine for pre-drying and uniform separation of fresh pasta. The shakers for the treatment of alimentary pasta type TB 100 are machines of new conception with high productivity. Axial ventilation with AIR BOX with improved efficiency. The TB 100 can treat approximately 100 kg/h of fresh product, depending on the dough size and the vibration speed.

OPERATION:

The paste just extruded from the press is conveyed into the upper loading frame which, together with the intermediate frames and an adjustable intensity vibrator unit, provides for the first separation treatment of the same. The hot air necessary for the drying process is provided by two axial electric fans and is heated by a battery of electric resistances. By adjusting the length of time the product remains in the system, by varying the intensity of the vibrations, a loose and dry product is obtained at the exit of the lower frame.

TECHNICAL FEATURES:

- Main structure on adjustable feet in tubular stainless steel AISI 304, complete with quick removable panels in sandwich panels composed of aisi 304 stainless steel sheet, 1 mm thick, scotch brite finish, high density hot injected polyurethane, thickness 1 mm stainless steel sheet, thermal break with food grade PVC profile on the thickness, front panels in stainless steel;
- N° 07 vibrating planes width 420 mm with bottom of stainless steel AISI 304;
- N° 01 0.25 kw motor on slide with variable pulley for vibration intensity adjustment;
- 02 axial fans for internal air movement of 0.28 kw each;
- N° 01 6.6 Kw thermoresistance battery on 3 elements;
- Electrical cabinet system according to the current regulations in force C.E.; motors and equipment 380 V, 50 HZ, low voltage auxiliaries 24 V;
- Overall dimensions approximately 2600 mm overall length, approximately 840 mm wide, approximately 1520 mm high.





Le agitateur de pâtes courtes TB 100 est une machine de pré-séchage et de séparation uniforme des pâtes fraîches. Les agitateurs pour le traitement des pâtes alimentaires de type TB 100 sont des machines de nouvelle conception à productivité élevée. Ventilation axiale avec AIR BOX à efficacité améliorée. Le TB 100 peut traiter environ 100 kg/h de produit frais, en fonction de la taille de la pâte et de la vitesse de vibration.

FONCTIONNEMENT:

La pâte qui vient d'être extrudée de la presse est acheminée dans le cadre de chargement supérieur qui, avec les cadres intermédiaires et une unité de vibreur à intensité réglable, assure le premier traitement de séparation de celui-ci. L'air chaud nécessaire au processus de séchage est fourni par deux ventilateurs électriques axiaux et est chauffé par une batterie de résistances électriques. En ajustant la durée pendant laquelle le produit reste dans le système, en faisant varier l'intensité des vibrations, on obtient un produit en vrac et sec à la sortie du cadre inférieur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Structure principale sur pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 tubulaire, équipée de panneaux amovibles rapides en panneaux sandwich composés de tôle d'acier inoxydable aisi 304, épaisseur 1 mm, finition scotch brite, polyuréthane injecté à chaud haute densité 1 mm, rupture de pont thermique avec profil en PVC de qualité alimentaire sur l'épaisseur, façades en acier inoxydable;
- N° 07 plans de vibration largeur 420 mm avec fond en acier inoxydable AISI 304;
- Moteur N° 01 0,25 kW sur chariot avec poulie variable pour le réglage de l'intensité de vibration;
- 02 ventilateurs axiaux pour un mouvement d'air interne de 0,28 kW chacun;
- Batterie à thermorésistance N° 01 6.6 Kw sur 3 éléments;
- Système d'armoire électrique conforme à la réglementation en vigueur C.E. ; moteurs et équipements 380 V, 50 HZ, auxiliaires basse tension 24 V;
- Dimensions hors tout environ 2600 mm de longueur totale, environ 840 mm de largeur, environ 1520 mm de hauteur.

El agitador de pasta corto TB 100 es una máquina para presecado y separación uniforme de la pasta fresca. Los agitadores para el tratamiento de pastas alimenticias tipo TB 100 son máquinas de nueva concepción con alta productividad. Ventilación axial con AIR BOX con eficiencia mejorada. El TB 100 puede tratar aproximadamente 100 kg/h de producto fresco, dependiendo del tamaño de la masa y la velocidad de vibración.

FUNCIONAMIENTO:

La pasta que acaba de extruirse de la prensa se transporta al marco de carga superior que, junto con los marcos intermedios y una unidad vibradora de intensidad ajustable, proporciona el primer tratamiento de separación de la misma. El aire caliente necesario para el proceso de secado lo proporcionan dos ventiladores eléctricos axiales y se calienta con una batería de resistencias eléctricas. Al ajustar la cantidad de tiempo que el producto permanece en el sistema, variando la intensidad de las vibraciones, se obtiene un producto suelto y seco a la salida del marco inferior.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- Estructura principal sobre patas ajustables en acero inoxidable tubular AISI 304, completa con paneles extraíbles rápidos en paneles tipo sándwich compuestos por lámina de acero inoxidable aisi 304, 1 mm de espesor, acabado escocés brite, poliuretano inyectado en caliente de alta densidad, espesor 1 mm lámina de acero inoxidable, rotura de puente térmico con perfil de PVC de grado alimenticio en el espesor, paneles frontales de acero inoxidable;
- N° 07 planos vibrantes ancho 420 mm con fondo de acero inoxidable AISI 304;
- N° 01 motor de 0.25 kw en deslizamiento con polea variable para ajuste de intensidad de vibración;
- 02 ventiladores axiales para movimiento de aire interno de 0.28 kw cada uno;
- N° 01 6,6 Kw de batería termorresistente en 3 elementos;
- Sistema de armarios eléctricos de acuerdo con la normativa vigente en vigor C.E.; Motores y equipos 380 V, 50 HZ, auxiliares de baja tensión 24 V;
- Dimensiones totales aproximadamente 2600 mm de longitud total, aproximadamente 840 mm de ancho, aproximadamente 1520 mm de alto.



OPZIONAL:

Pausa/lavoro su vibrazione piani - Pause/work on floors vibration - Pause/travail sur les vibrations du sol - Pausa/trabajo en suelos vibración

Estrattori aria umida manuali o comandati da umidostato - Manual humid air extractors or controlled by humidistat - Extractores manuales de aire húmedo o controlados por humidistato - Extractores manuales de aire húmedo o controlados por humidistato

Numero di piani modificabile da 4 a 6 - Number of plans modifiable from 4 to 6 - Número de planes modificables de 4 a 6 - Número de planes modificables de 4 a 6

Passaggio telai - Passage of frames - Passage des cadres - Paso de marcos

Riscaldamento batterie ad acqua calda - Heating hot water batteries - Chauffage des batteries à eau chaude - Calefacción de baterías de agua caliente

Inverter su vibrazione - Vibration inverter - Inverseur de vibrations - Inversor de vibraciones

Resistenze maggiorate - increased resistance - résistance accrue - Mayor resistencia

Dimensionamento su misura - Customized sizing - Dimensionnement personnalisé - Tamaño personalizado

Trabatti per impianti automatici con passaggio telai e dispositivo salto telai - Trabatti for automatic system with frame passage and frame jumping device - - Trabatti pour les systèmes automatiques avec passage de cadre et dispositif de saut de cadre - Trabatti para sistemas automáticos con pasaje de cuadro y dispositivo de salto de cuadro

