

Trabatto TP 100/200/300/600

- La prima pre-essiccazione è importante per mantenere la forma e il colore del prodotto; ciò avviene grazie alla corretta ventilazione e all'efficiente dispositivo di riscaldamento



THERMAL TREATMENT

Pre-dryer TP 100/200/300/600

- The first pre-drying phase is important to retain shape and colour of the product: this occurs thanks to correct ventilation and efficient heating device

TRAITEMENT THERMIQUE

Pré-séchoir TP 100/200/300/600

- Le premier pré-séchage est important pour garder la forme et la couleur du produit; cela est possible grâce à la correcte ventilation et au dispositif de chauffage efficace

Trabatto TP 100/200/300/600

Indispensabile per il primo trattamento superficiale del prodotto evita il suo incollamento e mantiene la sua forma, lucentezza e colorazione. Adatto per pasta corta, gnocchi, ravioli, tortellini e cappelletti.

I vari sistemi di regolazione di cui è dotato permettono la massima versatilità ed impiego in tutti i settori della pasta fresca o secca. Costruito in acciaio inox con pannellatura coibentata smontabile per facilitare pulizia e manutenzione.

Dotazione di serie

- Variatore elettronico per intensità di vibrazione
 - Regolazione della temperatura di trattamento e regolazione durata del ciclo
 - Flusso di ventilazione tangenziale caldo/freddo modulare
- Su richiesta si effettuano costruzioni speciali.

Dotazioni a richiesta

- Alimentatore automatico MT per telai misure 120 x 60 cm. con dispositivo avanzamento automatico per raccolta e stenditura pasta corta da trabatto.
- Struttura in acciaio inox con magazzino massimo 20 telai e avanzamento motorizzato.
- Quadro elettrico di comando predisposto per funzionamento in abbinamento con macchine Niditrici e Impilatore automatico mod. IA 32.
- Versione per pasta fresca completamente lavabile.

I modelli TP 200 - TP 300 - TP 600 sono disponibili a funzionamento con scambiatore di acqua calda potenzialità da 20.000 a 40.000 Kcal/h.

***La produttività massima è in funzione della tipologia del prodotto.**

THERMAL TREATMENT

Pre-dryer TP 100/200/300/600

This machine is essential to first surface treatment of the product in order to avoid sticking and retain shape, brightness and colour. Suitable for short pasta, gnocchi, ravioli, tortellini and cappelletti. The different regulation systems which this machine is equipped with enable the highest versatility and use in all fresh or dry pasta production fields. Built in stainless steel with insulated panels, dismantlable for easy cleaning and maintenance.

All models are equipped with the following:

- Electronic variator for vibration intensity
 - Regulation of treatment temperature and regulation of cycle duration
 - Linking ventilation flow with modular ventilation system hot/cold
- Upon demand special constructions are made

Upon demand

- Automatic loom-feeding machine mod. MT suitable for looms measuring 120 x 60 cms. with automatic feeding device for collection and spreading of short pasta from pre-dryer.
- Structure in stainless steel with stock of max. 20 looms and motorized forwarding.
- Electric control panel prearranged for running with nesting machines and automatic loom stacker mod. IA 32.
- Model for fresh pasta are completely washable.

Models TP 200 - TP 300 - TP 600 are available for functioning with hot water exchanger, power from 20.000 up to 40.000 Kcal per hour.

***Maximum output depends on type of product**

TRAITEMENT THERMIQUE

Pré-séchoir TP 100/200/300/600

Il s'agit d'une machine indispensable pour le premier traitement superficiel du produit pour éviter son collage et garder sa forme, sa brillance et sa couleur. Adapte pour pâtes courtes, gnocchi, ravioli, tortellini et cappelletti. Les différents systèmes de réglage, dont cette machine est équipée permettent son emploi dans tous les secteurs de production de pâtes fraîches ou sèches. Construit en acier inox avec panneaux calorifugés démontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

Les modèles sont équipés avec:

- Variateur électronique pour l'intensité de vibration
 - Réglage de la température de traitement et réglage de la durée du cycle
 - Flux de ventilation tangentiel chaud/froid modulaire
- Sur demande, des constructions spéciales peuvent être effectuées.

Accessoires sur demande

- Machine d'Alimentation automatique mod. MT pour plateaux dimensions 120 x 60 cm. avec dispositif d'avancement automatique pour récolte et étalage des pâtes courtes du pré-séchoir.
- Structure en acier inox avec réserve de 20 plateaux maxi. et avancement motorisé.
- Tableau électrique de commande prédisposé pour fonctionner en jumelage avec les Niditrici et l'Empileur automatique mod IA 32.
- Modèle pour pâtes fraîches complètement lavable.

Les modèles TP 200 - TP 300 - TP 600 sont disponibles pour le fonctionnement avec un échangeur de l'eau chaude - potentialité de 20.000 à 40.000 Kcal/heure.

***Le productivité maxi. dépend du type de produit**

	TP100/3	TP100/5	TP200/5	TP300/5	TP 600/5
* Produz. oraria max - Product. per hour max - Prod. horaire max	150 kg/h	250 kg/h	300 kg/h	400 kg/h	700 kg/h
Piani - Tiers - Passage de séchage	3	5	5	5	5
Larghezza - Width - Largeur	71 cm	71 cm	94 cm	94 cm	100 cm
Lunghezza - Length - Longueur	250 cm	250 cm	290 cm	340 cm	400 cm
Altezza - Height - Hauteur	110 cm	130 cm	140 cm	160 cm	170 cm
Peso - Weight - Poids	190 kg	250 kg	390 kg	500 kg	730 kg
Potenza - Power - Puissance	8,5 kW	12 kW	12 kW	15 kW	15 kW