

Essiccatoi statici serie EAC per pasta corta e pasta lunga

- Esperienza e tecnologia hanno permesso di ottimizzare il processo di essiccazione e garantire risultati di qualità assoluta con tutti i formati di pasta lunga e pasta corta



THERMAL TREATMENT

Static drying chambers for long and short-cut pasta

- Experience and technology enabled to optimize the drying process thus ensuring the best possible results by any shapes of long pasta and short pasta

TRAITEMENT THERMIQUE

Cabines pour le séchage statique des pâtes longues et courtes

- L'expérience et la technologie ont permis d'optimiser le procédé de séchage en assurant des résultats d'une qualité absolue avec tout format de pâte longue et pâte courte

Essiccatoi statici serie EAC per pasta corta, lunga, lasagne e formati speciali

Gli Essiccatoi statici serie EAC sono equipaggiati con programmatore sequenziale oppure PLC per gestire in modo preciso e automatico il ciclo di essiccazione, con la possibilità di impiegare i programmi ideali memorizzati che il Cliente stesso può memorizzare. Le celle di essiccazione sono costituite da pannelli smontabili in lamiera zinco pre-laccata oppure in acciaio inox con isolante in poliuretano ad alta densità spessore 60mm che garantiscono un corretto funzionamento fino alla temperatura massima di 60°C oppure oltre i 90°C se equipaggiati con pannelli in acciaio inox con strato di isolamento interno in lana di roccia. Tutti i modelli sono equipaggiati con elettroventilazione, dispositivo ricambio aria forzata, fornibili con riscaldamento elettrico, acqua calda, acqua surriscaldata oppure vapore. I modelli "L" dispongono di un doppio programma di ventilazione con doppia serie di ventilatori il cui funzionamento è stato studiato appositamente per garantire il corretto flusso d'aria attraverso il prodotto, nel caso si tratti di pasta corta o di pasta lunga. Nel caso di pasta corta è possibile impiegare carrelli con telai di legno o alluminio anodizzato di spessore 30-35mm particolarmente adatti per lasagne e pastine, 50mm per prodotti standard, 70mm per prodotti speciali di grosse dimensioni (paccheri, conchiglioni, ed altri formati). I carrelli per pasta lunga impiegano canne a sezione ovale in alluminio anodizzato con terminale a "z"; ogni carrello, secondo le esigenze, può alloggiare da 36 a 144 canne della misura di 600mm oppure 1200mm.

Dotazioni di serie

- Pannelli in lamiera preverniciata e poliuretano sp.60mm;
- Gruppo riscaldante elettrico o acqua calda;
- Ricambio aria con elettroaspiratori e serranda motorizzata;
- Quadro elettrico con programma automatico gestione ciclo di essiccazione e memorizzazione ricette.

Dotazioni opzionali

- Pannelli in acciaio inox;
- Pannelli vetroresina interno inox;
- Pannelli inox con strato isolante in lana di roccia;
- Variatore elettronico per la ventilazione;
- Dispositivo umidificatore automatico;
- Gruppo ricambio aria parzializzato;
- Gruppo riscaldamento adatto per acqua surriscaldata;
- Modem per visualizzazione e comando remoto.

THERMAL TREATMENT

Static dryers of the EAC series for short-cut pasta, long pasta, lasagne and special shapes

The static dryers of the EAC series are equipped with sequential programmer or PLC to manage the drying cycle precisely and automatically, enabling to use the already stored, ideal drying programs, which the customer himself can store. Said drying chambers are composed of dismantable panels either made of zinc-pre-lacquered sheet-panel or stainless steel with insulation in high-density polyurethane 60mm in thickness, ensuring correct running up to max. temperature of 60° or over 90° when equipped with stainless steel panels with internal layer in rock wool. All models are equipped with electro-ventilation, forced air exchange device, and can run either with electric heating, hot water or overheated water heating or steam heating. The "L" models are equipped with double ventilation program with double series of fans whose running has been purposefully studied to ensure correct air flux through the product either for short-cut or long pasta. As to short-cut pasta either trolleys with wooden or anodized aluminium looms can be used, featuring thickness 35-35mm for lasagna and soup pasta drying, 50mm thickness for standard products or even 70mm thickness for large volume shapes (e.g. paccheri, conchiglioni and other shapes). The long pasta trolleys are equipped with oval-section sticks in anodized aluminium with "z-shaped terminal end; each trolley can house from 36 up to 144 pcs sticks measuring 600mm or 1200mm depending on the various requirements.

SERIES EQUIPMENT

- Panels in pre-lacquered sheet-panels and polyurethane 60mm in thickness;
- Heating group either running electrically or by hot water;
- Air exchange system by electric exhausters and motorized shutter;
- Electric panel with automatic program to manage drying cycle and recipes storing

OPTIONAL EQUIPMENT

- Panels in stainless steel;
- Panels in fiberglass reinforced and stainless steel internal side;
- Panels in stainless steel with insulating layer in rock wool;
- Electronic variator for ventilation;
- Automatic humidifying device;
- Partialized air exchange group;
- Heating group suitable for overheated water;
- Modem for display and remote control.

TRAITEMENT THERMIQUE

Séchoirs statiques mod. EAC pour pâtes courtes, longues, lasagne et formats spéciaux

Les Séchoirs statiques mod. EAC sont équipés avec programmeur séquentiel ou PLC pour un contrôle précis et automatique du cycle de séchage, avec la possibilité d'utiliser les programmes idéaux disponibles que le Client même peut mémoriser. Les cabines de séchage sont composées de panneaux démontables en tôle en zinc pré-laqué ou en acier inox avec isolant en polyuréthane à haute densité, épaisseur 60 mm, garantissant un correct fonctionnement jusqu'à la température maximale de 60°C ou dépassant les 90°C si équipés avec panneaux en acier inox avec couche d'isolation interne en laine de roche. Tous les modèles sont équipés avec électro-ventilation, dispositif de ventilation forcée, disponibles avec chauffage électrique, à l'eau chaude, à l'eau surchauffée ou bien à vapeur. Les modèles « L » sont pourvus d'un double programme de ventilation avec double série de ventilateurs dont le fonctionnement a été conçu expressément pour garantir le correct flux de l'air dans le produit, dans le cas de pâtes courtes ou longues. Dans le cas de pâtes courtes il est possible d'utiliser des chariots avec plateaux en bois ou aluminium anodisé épaisseur 30-35 mm particulièrement indiqués pour lasagne et pâtes à potage, 50 mm pour produit standard, 70 mm pour produit spécial de grandes dimensions (paccheri, conchiglioni, et d'autres formats). Les chariots pour les pâtes longues emploient des cannes à section ovale en aluminium anodisé avec terminal à « Z »; chaque chariot, selon les exigences, peut comprendre de 36 à 144 cannes de la mesure de 600mm ou 1200mm.

EQUIPEMENT STANDARD

- Panneaux en tôle pré-verniciée et polyuréthane épaisseur 60mm;
- Groupe de chauffage électrique ou à l'eau chaude;
- Ventilation par électro-aspirateurs et trappe motorisée;
- Pupitre électrique avec programme automatique de gestion du cycle de séchage et mémorisation des recettes.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Panneaux en acier inox;
- Panneaux en fibre de verre (inox à l'intérieur);
- Panneaux en inox avec couche isolante en laine de roche;
- Variateur électronique pour la ventilation;
- Dispositif humidificateur automatique;
- Groupe de ventilation partialisée;
- Groupe de chauffage indiqué pour l'eau surchauffée;
- Modem pour la visualisation et la commande à distance.

Essiccatoi statici serie EAC
 per pasta corta, lunga, lasagne
 e formati speciali

Static dryers of the EAC series
 for short-cut pasta, long pasta lasagne
 and special shapes

Mod.	Carrelli/ Trolleys	Dimensioni cella/ Chamber dimensions		N° ventilatori/No. of fans		Riscaldamento/ Heating		Capacità stimata/ Estimated capacity
		Corta/Short-cut	Lunga/Long	Corta/Short-cut	Lunga/Long	KW	Kcal	
25	1	215x75x230		1	1	6	----	60-80
30	1	215x75x260		1	1	6	----	80-100
60-25	2	215x135x230		1	1	6	10.000	120-160
60	2	215x135x260		1	1	9	10.000	160-200
120	4	215x250x260	415x135x260	2	4	18	20.000	300-400
150	5	215x310x260		2	2	18	20.000	350-500
180	6	215x380x260	415x200x290	3	6	27	30.000	400-600
240	8	215x500x260	415x420x290	4	6	36	40.000	600-800
320	10	216x630x260	415x540x290	5	8	45	50.000	700-1000
360	12	215x760x260	415x660x290	6	10	54	60.000	800-1200

TELAI PER CARRELLO/Looms per trolley

Carrello pasta corta/ Short pasta trolley	H30L	H35A	H50	H70
		56	48	34

CANNE PER CARRELLO/Sticks per trolley

Carrello pasta lunga/ Long pasta trolley	600mm	1200mm
		72-144

NOTA: dimensioni e dati sono indicativi e possono essere variati senza preavviso
NOTE: dimensions and data are indicative and can change without prior notice