

Raffreddatore aria ambiente

- Utilizzato nelle linee per pasta fresca prima del confezionamento
- Particolarmente adatto per paste regionali non ripiene



THERMAL TREATMENT

Cooling machine running by ambient air

- Used in fresh pasta production lines before packaging
- Particularly suitable for non-filled, regional noodles

TRAITEMENT THERMIQUE

Refroidisseur à l'air ambiant

- Utilisé dans les lignes à pâtes fraîches avant l'emballage
- Indiqué surtout pour les pâtes régionales non farcies

Raffreddatore aria ambiente

Successivamente alla fase di pastorizzazione ed asciugatura, prima del confezionamento, è necessario raffreddare il prodotto per evitare condense e l'incollamento del prodotto alla confezione.

Macchina completamente in acciaio inox, di concezione moderna le cui dimensioni variano in funzione alle specifiche esigenze dell'utilizzatore ed agli spazi a disposizione.

Il raffreddamento avviene utilizzando l'aria ambiente direttamente convogliata sul prodotto per cui è consigliabile installare la macchina in luogo asciutto e fresco.

La ventilazione diretta sul prodotto avviene con ventilatori assiali a velocità variabile.

Il tempo di trattamento è variabile in relazione alla velocità del tappeto controllata elettronicamente a mezzo inverter.

Il tappeto di trasporto è costituito da una rete in poliestere alimentare con larghezza utile 700-1000-1200-1500 mm.

A richiesta è possibile applicare un dispositivo per il filtraggio dell'aria.

Dati tecnici e misure di ingombro forniti su richiesta in relazione al modello e sue dimensioni.

THERMAL TREATMENT

Cooling machine running by ambient air

The product must be cooled after the pasteurization and drying phase and before packaging, so as to avoid condensations and product sticking in the bag.

Machine entirely in stainless steel, of modern conception, whose dimensions change depending on the specific user's requirements and on the available room.

Cooling is effected by ambient air which is conveyed directly onto the product, so we recommend installation in a dry, cool place.

Direct ventilation on the product is carried out by variable speed, axial fans.

Treatment time depends on the conveyor speed, which is electronically controlled by inverter.

The conveyor belt is made in alimentary polyester net, usable width 700-1000-1200-1500 mms.

Upon demand an air filtering device can be supplied.

Technical data and size are supplied upon demand depending on model and dimensions of the machine.

TRAITEMENT THERMIQUE

Refroidisseur à l'air ambiant

Après la phase de pasteurisation et de séchage superficiel et avant l'emballage il est nécessaire de refroidir le produit pour éviter la condensation et le collage du produit dans le sachet.

Machine complètement en acier inox, de concept moderne, très simple, dont l'encombrement change en fonction des besoins spécifiques du client et de l'espace a disposition.

Le refroidissement se fait par l'air ambiant qui est convoyé directement sur le produit, et donc nous conseillons l'installation de cette machine dans un endroit sec et frais.

La ventilation directe sur le produit se fait par des ventilateurs axiaux à vitesse variable.

Le temps de traitement dépend de la vitesse du transporteur, qui est contrôlé par l'inverter.

Le transporteur est réalisé en filet de polyester alimentaire, largeur utilisable 700-1000-1200-1500 mms.

Sur demande la machine peut être équipée d'un dispositif de filtrage de l'air.

Données techniques et dimensions de la machine sur demande selon le modèle et ses dimensions.