

CELLE DI ESSICCAZIONE HW

CELLE DI ESSICCAZIONE STATICHE



rev. 0040.2405.88

■ Cella di essiccazione HW

- Adatte a tutti i formati di pasta posti su telai o canne
- Pannelli in vetroresina con interno in acciaio inox garantiti 10 anni
- PLC dedicato per la gestione automatizzata delle ricette di essiccazione
- Modelli da 4, 6, 8, 12 carrelli per telai da 30, 50, 70 mm e canne da 580 e 1120 mm.

CELLE DI ESSICCAZIONE HW

Create per **essicare tutti i formati di pasta corta, lunga, speciale, nidi e lasagne** semplicemente inserendo i carrelli dotati di telai o canne. La migliore garanzia antigraffio e anticorrosione per una elevata resistenza a calore e umidità; costruite con gli stessi pannelli utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci. Adatti a temperature di oltre 90°C **permettono di essicare anche ad alta temperatura**. Dotate di carrelli su ruote in acciaio inox per telai o canne, **sono disponibili diverse altezze di telai per tutti i tipi di prodotto**, da quelli da 70 mm per grandi formati a quelli da 30 mm per lasagne. Le canne sono tutte in alluminio anodizzato con ganci a Z, per garantire una perfetta stabilità del prodotto durante le varie fasi di essiccazione. Sono sempre **disponibili versioni speciali su richiesta** come ad esempio quelle con porte a doppia anta per aperture a corto raggio. Robustezza e lunga durata, in controtendenza alla riduzione della qualità per contenere i prezzi: il miglior compromesso costo/qualità/durata.

Principali caratteristiche tecniche:

- Struttura componibile di pannelli in vetroresina a cellula chiusa, cioè senza spazi vuoti, senza fessure tra il materiale di coibentazione e la pannellatura del rivestimento esterno
- Internamente rivestita con una lastra in acciaio inox - fori di passaggio sonde saldati in continuo
- Potenza termica dimensionata per portare a temperatura la cella in circa 50 minuti
- PLC dedicato all'impostazione dei diagrammi di essiccazione a ricette memorizzabili, alla gestione dell'umidità e della temperatura ed interfacciabile con il supervisore (gestione grafica evoluta e diagrammi di essiccazione eseguiti memorizzabili) - ottimizzazione e gestione controllata dei flussi e dei ricambi aria e della velocità dei ventilatori
- Gestione della fase di stabilizzazione dei prodotti speciali tramite sistema di iniezione umidità (optional);
- Sistemi di riscaldamento di due tipi: batterie di scambio termico ad acqua calda e resistenze elettriche.



Particolare pannelli



Celle di essiccazione

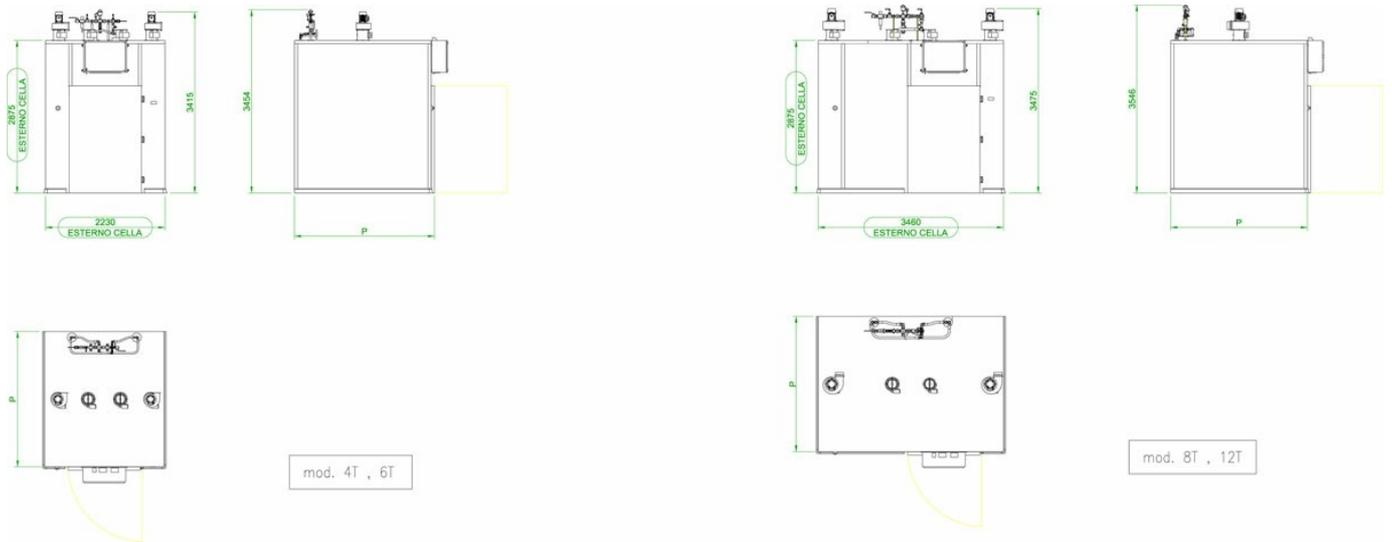


Particolare pannelli



Cella di essiccazione HW

CELLE DI ESSICCAZIONE HW



Tipo cella	N° carrelli	N° telai H=30 mm per lasagne	N° telai H=50 mm	N° telai H=70 mm	N° canne L=580	N° canne L=1120	Dimensioni Ax B-H Telai 1200x600 Canne L=580 e L=1120 (mm)	Potenza assorbita (kW)
HW 4 T	4	240	132	104	720	180	2230x2550-3640	3,3
HW 6 T	6	360	198	156	1080	270	2230x3756-3480	5,5
HW 8 T	8	480	264	208	1440	360	3460x2550-3550	6,6
HW 12 T	12	720	396	312	2160	540	3460x3765-3550	8,8

Nota: I dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poiché soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
phone: +39 0521 543611 fax: +39 0521 543621
www.storci.com - sales-storci@storci.com

