

PRE-SECADERO

PASTA CORTA, PASTAS Y NIDOS PRE-SECADO A LA PERFECCIÓN



rev. 001089.2404.106

■ Pre-secadero

- Unidad de secado superficial (trabattare) de pasta corta, nidi y lasaña, pasta fresca rellena y regional
- Cinco modelos para todas las necesidades
- Manipulación automática sin operario

PRE-SECADERO

Unidad para el secado en superficie (trabattare) de pastas cortas, nidos y lasañas, pastinas y pastas frescas.

Principales características técnicas:

- “Pre-secar” la masa significa secarla superficialmente para asegurar su forma y reducir la desecación
- La uniformidad del aire caliente que seca la pasta evita que se aplasten las formas grandes, que las pastinas se peguen y que se aplasten los nidos
- Gracias al control de la temperatura y de la velocidad del aire, el fabricante de pasta puede manejar muchos formatos
- Las pastas cortas se reelaboran y, a la salida, se colocan automáticamente en los bastidores, mientras que los nidos se forman en los bastidores y luego pasan por el pre-secadero



Pre-secadero en la línea de pasta corta



Imagen pre-secadero



■ Pre-secadero



■ Pre-secadero

PRE-SECADERO

Modelos	TRB3005VATM01	TRB6003VATM01	TRA3003OATM01	TRA6003OATM01	TRC9004VATM01
Dimensiones (LxPxH) (mm)	3000x910x2070	4300x1300x2050	3150x1400x2050	4300x1350x1800	4400x1400x2150
Aire Comprimido (nl/min-bar)	10	10	10	10	10
Peso (Kg)	650	1500	1400	1650	2200
Potencia instalada (kW)	2	3,2	3,2	3,6	9,2
Producción (Kg/h)	250	600	250	600	1200
Potencia calorífica (kcal)	34000	50200	30000	43600	87000

Las dimensiones y los datos técnicos se facilitan sin compromiso. Storci S.p.A se reserva el derecho de modificarlas sin previo aviso.



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

