

PRÉ-SÉCHOIR

PÂTES COURTES, PASTINES ET NIDS SÈCHÉES À LA PERFECTION



rev. 001089.2404.106

■ Image pré-séchoir

- Unité pour sécher superficiellement les pâtes courtes, nids et lasagnes, pâtes fraîches farcies et régionales
- Cinq modèles pour tous les besoins
- Gestion automatique sans opérateur

PRÉ-SÉCHOIR

Unité pour sécher superficiellement les pâtes (trabattare) courtes, nids et lasagnes, pâtes et pâtes fraîches.

Principales caractéristiques techniques

- "Envelopper" les pâtes signifie les sécher en surface pour en garantir la forme et réduire le séchage
- L'uniformité de l'air chaud qui sèche les pâtes permet d'éviter l'écrasement des grands formats, que les pâtes soient collantes et que les nids soient écrasés
- Grâce au contrôle de la température et de la vitesse de l'air, le fabricant de pâtes peut gérer de nombreux formats
- Les pâtes courtes sont pré-séchées et, à la sortie, automatiquement placées sur les cadres pendant que les nids sont formés sur les plateaux et ensuite traversent le pré-séchoir.



Pré-séchoir sur ligne pour des pâtes courtes



Pré-séchoir



Image pré-séchoir



Pré-séchoir

PRÉ-SÉCHOIR

Modèles	TRB3005VATM01	TRB6003VATM01	TRA3003OATM01	TRA6003OATM01	TRC9004VATM01
Dimensions (LxPxH) (mm)	3000x910x2070	4300x1300x2050	3150x1400x2050	4300x1350x1800	4400x1400x2150
Air comprimée (nl(min-bar))	10	10	10	10	10
Poids (Kg)	650	1500	1400	1650	2200
Puissance installée (kW)	2	3,2	3,2	3,6	9,2
Production (Kg/h)	250	600	250	600	1200
Puissance thermique (kcal)	34000	50200	30000	43600	87000

Les dimensions et les données techniques sont fournies sans engagement. Storci s.p.A se réserve le droit de les modifier sans préavis.



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

