

# celle di essiccazione statiche

Le celle di essiccazione HW sono adatte ad essiccare tutti i formati prodotti dalle nostre linee, di pasta corta, lunga o speciale, semplicemente inserendo i carrelli dotati di telai o canne. La tecnologia di essiccazione avanzata, applicata sulle nostre celle di essiccazione, è quanto di meglio disponibile oggi sul mercato:

- una struttura componibile, disponibile in diversi materiali (acciaio preverniciato, vetroresina o inox)
  - potenza termica sufficiente per portare a regime la cella in circa 60 min.
- impostazione del diagramma di essiccazione a ricette con gestione dell'umidità e della temperatura tramite PLC dedicato ed interfacciabile con il supervisore PROF-X2 (gestione grafica evoluta e storici delle essiccazioni)
  - gestione della fase di stabilizzazione dei prodotti speciali tramite sistema di iniezione umidità;
  - ottimizzazione dei flussi di aria con gestione controllata da PLC dei ricambi aria e della velocità dei ventilatori

Le celle sono dotate di carrelli su ruote, per telai o canne, in acciaio inox. Sono disponibili diverse altezze di telai per tutti i tipi di prodotto, da quelli da 70 mm per grandi formati a quelli da 35 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.

The HW model drying cells are ideal for drying all the pasta types produced by our lines - short-cut, long-cut or special pasta - by simply inserting the trolleys equipped with trays or sticks. The advanced drying technology applied to our drying cells is the best available on the market today:

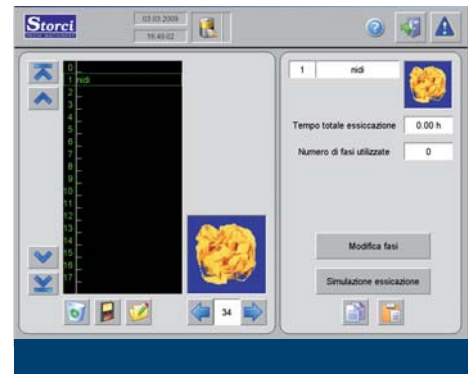
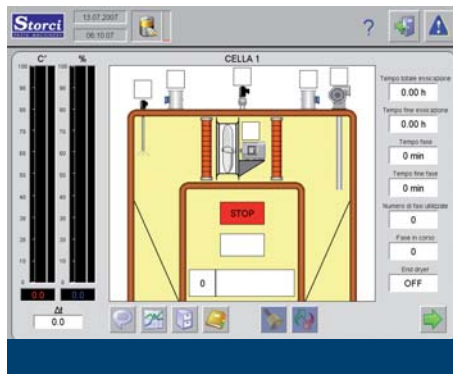
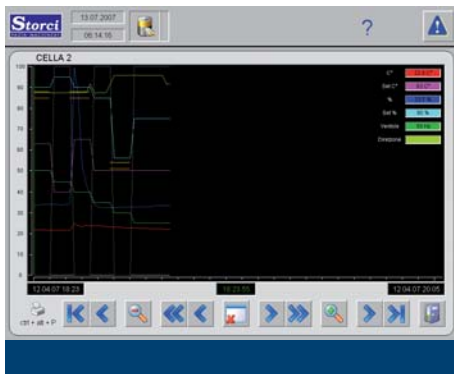
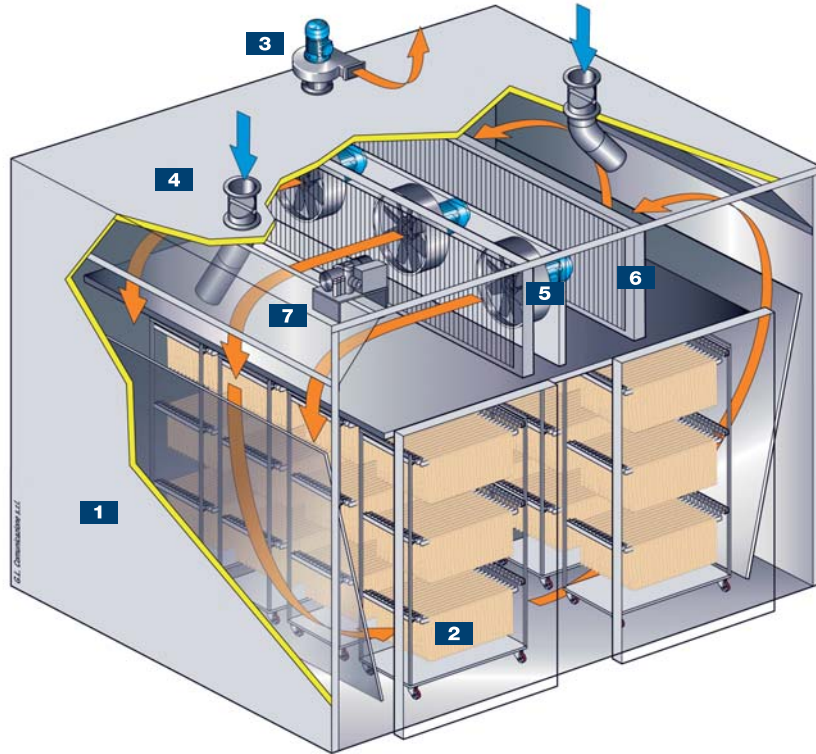
- modular structure, available in various materials (pre-painted steel, fiberglass or stainless steel)
  - sufficient thermal power to bring the chamber optimum operating condition in approx 60 min.
- recipe-type setting of drying diagram with control of humidity and temperature through a dedicated PLC that interfaces with the PROF-X2 management system (advanced graphics and drying logs)
  - management of the stabilization phase of special products through a humidity injection system;
  - optimization of air flows with PLC-controlled air exchange rate and fan speed

The cells are equipped with stainless steel, trolleys for trays or sticks. Various heights of trays are available for all types of product, ranging from 70 mm for large shapes to 35 mm for lasagna. The sticks are entirely made of anodized aluminum with Z-shaped hooks, in order to guarantee perfect stability of the product during the various cycles of the drying phase.

tipo cella	n° carrelli	n° telai h=50	n° telai h=70	capacità pasta corta std (kg) penne	capacità pasta corta speciale (kg) pacchero	capacità nidi (kg)	capacità lasagne (kg)	capacità pasta lunga std canna L=580 (kg) spaghetti 1.7
cell type	no. of trolleys	no. of trays h=50	no. of trays h=70	std short pasta capacity	special short pasta capacity	nested pasta capacity	lasagna capacity	std long pasta capacity stick L=580
HW 1T	1	31	26	100	80	75	15	110
HW 2T	2	62	52	200	160	150	30	220
HW 4T	4	124	104	410	330	300	60	440
HW 6T	6	186	156	610	490	450	90	660
HW 8T	8	248	208	820	650	590	130	880
HW 12T	12	372	312	1230	970	890	190	1320

tipo cella	capacità pasta lunga std canna L=1120 (kg) spaghetti 1.7	capacità pasta lunga speciale (kg) fusillo bucato	capacità pasta lunga std canna L=1500 (kg) spaghetti 1.7	capacità pasta lunga speciale canna L=1500 (kg) fusillo bucato	dimensioni AxH-B telai 1200x600 canna L=1120 (mm)	dimensioni AxH-B telai 1200x600 canna L=1500 (mm)	potenza assorbita (kw)
cell type	std long pasta capacity rack L=1120	special long pasta capacity sticks L=1120	std long pasta capacity sticks L=1500	special long pasta capacity sticks L=1500	dimensions AxH-B trays 1200x600 sticks L=1120	dimensions AxH-B trays 1200x600 sticks L=1500	absorbed power
HW 1T	135	55	180	72	2150x750-3241	2550x750-3241	3
HW 2T	270	110	360	144	2150x1350-3241	2550x1350-3241	3
HW 4T	540	220	720	288	2150x2550-3241	2550x2550-3241	4
HW 6T	810	330	1080	432	2150x3750-3241	2550x3750-3241	5.5
HW 8T	1080	440	1440	576	4150x2550-3241	4550x2550-3241	5.5
HW 12T	1620	650	2160	864	4150x3750-3241	4550x3750-3241	6.5

# static drying cells



- |          |                              |          |                                  |
|----------|------------------------------|----------|----------------------------------|
| <b>1</b> | struttura cella              | <b>1</b> | cell structure                   |
| <b>2</b> | carrelli porta canne o telai | <b>2</b> | sticks-or trays-holding trolleys |
| <b>3</b> | estrattore aria esausta      | <b>3</b> | exhaust air extractor            |
| <b>4</b> | valvola di immissione aria   | <b>4</b> | air intake valve                 |
| <b>5</b> | ventilatori                  | <b>5</b> | fans                             |
| <b>6</b> | batterie ad acqua calda      | <b>6</b> | hot water batteries              |
| <b>7</b> | sistema di iniezione umidità | <b>7</b> | humidity injection system        |