

LONGDRYER TUNNEL

TÚNEL DE PRE-SECADERO PARA PASTA LARGA



rev. 001091.2405.56

■ Longdryer

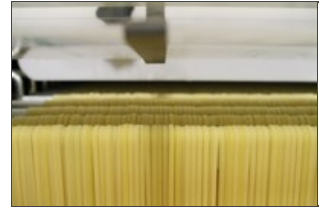
- Gestión automática de la temperatura, ventilación y humedad del aire
- Fiable, robusto, con muy pocas necesidades de mantenimiento
- Construido con materiales de gran durabilidad

LONGDRYER TUNNEL

Si quieres asegurar al producto que quieres realizar una preparación adecuada para la siguiente fase de secado, no puedes renunciar al Longdryer. Los mejores materiales combinados con innegables ventajas.

Principales características técnicas:

- Antes del secado, la pasta larga debe envolverse en una caña para evitar el estiramiento perjudicial y mejorar el secado
- La larga fase de presecado (aprox. 45 minutos) reduce la humedad de la masa y, por tanto, el tiempo de secado, con gestión automática de la temperatura, ventilación y humedad del aire
- Longdryer es una joya fiable, robusta y de bajo mantenimiento
- Construido con materiales de gran durabilidad, elaborado a la perfección.



Pasta larga



Longdryer para línea de pasta larga



■ Longdryer para línea de pasta larga



■ Longdryer

LONGDRYER TUNNEL

Modelos	Dimensiones (LxPxH) (mm)	Peso (kg)	Potencia instalada (kW)	Producción (Kg/h)	Potencia térmica (kcal)	Aire Comprimido (NI/min- bar)
TUN 11	6250X1480X3040(H)	2600	4,5	400*	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040(H)	3500	6,4	800*	73.000	20

* long pasta. Dimension and technical data are not binding. Storci S.p.A. reserves the right to modify them without notice.



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

