

CELDA DE SECADO HW

CELDA DE SECADO ESTÁTICA



rev. 0040.1809.49

■ Celda 8T a dos puertas

- Adapto a todo tipo de formatos de pasta puestos sobre bastidores o cañas
- Paneles en fibre de vídrio con interno en acero inoxidable garantía de 10 años
- PLC dedicado para la gestión automatizada de las recetas de secado
- Modelos de 2, 4, 6, 8, 12 carros para bastidores de 35, 55, 70 mm y cañas de 580, 1120 y 1500 mm

CELDA DE SECADO HW

Creada para **secar todo tipo de formatos de pasta corta, larga, especial, nidos y lasañas** simplemente insertando los carros dotados de bastidores o cañas. La mejor garantía anti-raya y anti-corrosión para una elevada resistencia al calor y humedad; contruidos con los mismos paneles utilizados con suceso en las grandes líneas automáticas para pasta Fava/Storci. Adaptos para temperaturas de más de 90°C **permitiendo de secar también ad alta temperatura**. Equipado de carros sobre ruedas en acero inoxidable para bastidores y cañas, **están disponibles distintas alturas de bastidores para todo tipo de producto**, de aquella de 70 mm para grandes formatos hasta 35 mm para lasañas. Las cañas son todas en aluminio anodizado con ganchos a Z, para garantizar una perfecta estabilidad del producto durante las varias fases de secado. Versiones especiales **están disponibles bajo petición** como por ejemplo aquellas con puertas a doble hoja para aberturas de corto rayo. Resistencia y durabilidad, en contraste con la reducción de la calidad para contener los precios: el mejor compromiso costo/calidad/durabilidad.



Particulares paneles



Celda de secado a 3 y 4 carros (modelo no estandard)

Principales características técnicas:

- Estructura modular de los paneles de fibra de vidrio a célula cerrada, es decir sin espacios vacíos, sin grietas entre el material aislante y los paneles de revestimiento exterior
- Internamente forrado con una lastra en acero inoxidable - agujeros para pasaje sondas soldados en continuo
- Energía térmica dimensionada para llevar a temperatura la celda en cerca 50 minutos
- PLC dedicado a la creación de diagramas de secado y memorización recetas, a la gestión de la humedad y de la temperatura e interconectado con el supervisor (gestión grafica avanzada y diagramas de secado memorizables) - optimización y manejo controlado del flujo y de cambio aire de los ventiladores
- Gestión de la fase de estabilización de los productos especiales a través del sistema de inyección de humedad (opcional);
- Sistema de calefacción de dos tipos: batería de intercambio térmico ad agua caliente y resistencias eléctricas.

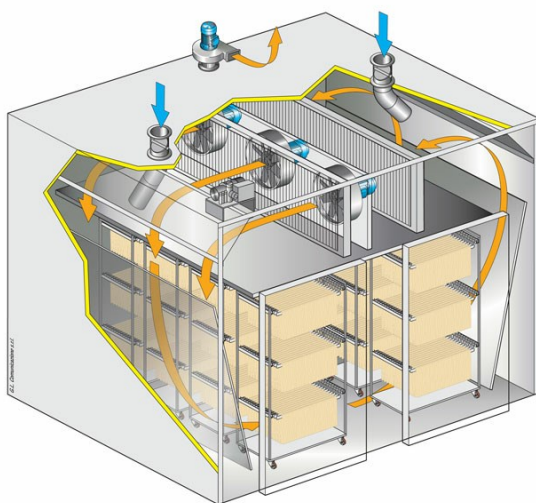
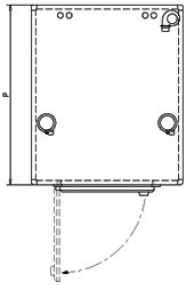
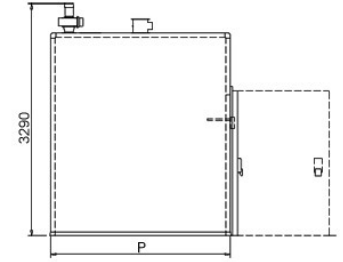
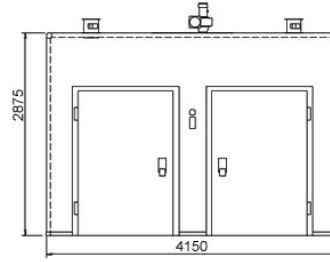
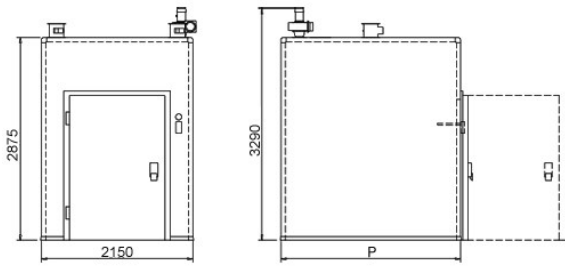


Diagrama funcional secador Storci

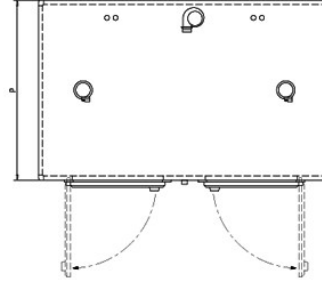


Secado pasta larga

CELDA DE SECADO HW



mod. 2T, 4T, 6T



mod. 8T, 12T

Tipo celda	N° carros	N° bastidores H= 50 mm	N° bastidores H= 70 mm	Capacidad pasta corta STD (kg) PENNE	Capacidad pasta corta especial (kg) PACCHERO	Capacidad Nidos (kg)	Capacidad Lasañas (kg)	Capacidad pasta larga STD Caña L= 580 (kg) SPAGHETTO 1.7	Capacidad pasta larga STD Caña L= 1120 (kg) SPAGHETTO 1.7
HW 2 T	2	62	52	200	160	150	30	220	270
HW 4 T	4	124	104	410	330	300	60	440	540
HW 6 T	6	186	156	610	490	450	90	660	810
HW 8 T	8	248	208	820	650	590	130	880	1080
HW 12 T	12	372	312	1230	970	890	190	1320	1620

Tipo celda	Capacidad pasta larga especial Caña L=1120 (kg) FUSILLO BUCATO	Capacidad pasta larga STD Caña L=1500 (kg) SPAGHETTO 1.7	Capacidad pasta larga especial Caña L=1500 (kg) FUSILLO BUCATO	Dimensiones AxB-H Bastidores 1200x600 Cañas L=1120 (mm)	Dimensiones AxB-H Bastidores 1200x600 Caña L=1500 (mm)	Potencia absorbida (kW)
HW 2 T	110	360	144	2150x1350-3241	2550x1350-3241	3
HW 4 T	220	720	288	2150x2550-3241	2550x2550-3241	4
HW 6T	330	1080	432	2150x3750-3241	2550x3750-3241	5.5
HW 8 T	440	1440	576	4150x2550-3241	4550x2550-3241	5.5
HW 12 T	650	2160	864	4150x3750-3241	4550x3750-3241	6.5

Nota: capacidad productiva expresa a peso seco; formato de referencia: corta estandar (penna SV 55, macarrones SV 64) - corta especial (pacchero Ø30x1,6) - larga estandar (espagueti Ø1,7). Los datos señalados son puramente indicativos y no vinculante sujetos a variabilidad de producto del sistema en el que están instalados.



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

