

CELLE DI ESSICCAZIONE HW

CELLE DI ESSICCAZIONE STATICHE



rev. 0040.1807.49

■ Cella 8 T con due porte

- Adatte a tutti i formati di pasta posti su telai o canne
- Pannelli in vetroresina con interno in acciaio inox garantiti 10 anni
- PLC dedicato per la gestione automatizzata delle ricette di essiccazione
- Modelli da 2, 4, 6, 8, 12 carrelli per telai da 35, 55, 70 mm e canne da 580, 1120 e 1500 mm

CELLE DI ESSICCAZIONE HW

Create per **essicare tutti i formati di pasta corta, lunga, speciale, nidi e lasagne** semplicemente inserendo i carrelli dotati di telai o canne. La migliore garanzia antigraffio e anticorrosione per una elevata resistenza a calore e umidità; costruite con gli stessi pannelli utilizzati con successo nelle grandi linee automatiche per pasta Fava/Storci. Adatti a temperature di oltre 90°C **permettono di essicare anche ad alta temperatura**. Dotate di carrelli su ruote in acciaio inox per telai o canne, **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. Sono sempre **disponibili versioni speciali su richiesta** come ad esempio quelle con porte a doppia anta per aperture a corto raggio. Robustezza e lunga durata, in controtendenza alla riduzione della qualità per contenere i prezzi: il miglior compromesso costo/qualità/durata.



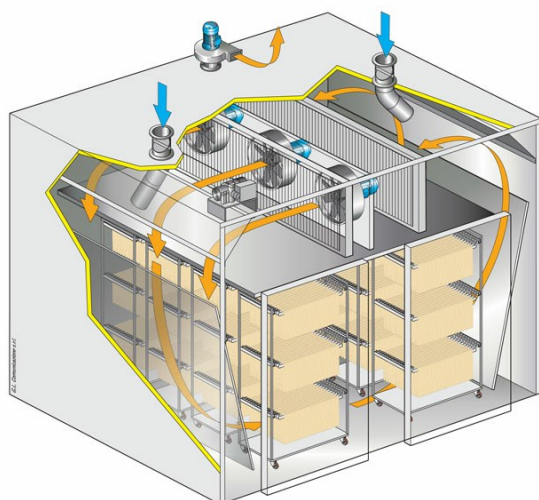
Particolare pannelli



Celle di essiccazione a 3 e 4 carrelli (modello non standard)

Principali caratteristiche tecniche:

- Struttura componibile di pannelli in vetroresina a cellula chiusa, cioè senza spazi vuoti, senza fessure tra il materiale di coibentazione e la pannellatura del rivestimento esterno
- Internamente rivestita con una lastra in acciaio inox - fori di passaggio sonde saldati in continuo
- Potenza termica dimensionata per portare a temperatura la cella in circa 50 minuti
- PLC dedicato all'impostazione dei diagrammi di essiccazione a ricette memorizzabili, alla gestione dell'umidità e della temperatura ed interfacciabile con il supervisore (gestione grafica evoluta e diagrammi di essiccazione eseguiti memorizzabili) - ottimizzazione e gestione controllata dei flussi e dei ricambi aria e della velocità dei ventilatori
- Gestione della fase di stabilizzazione dei prodotti speciali tramite sistema di iniezione umidità (optional);
- Sistemi di riscaldamento di due tipi: batterie di scambio termico ad acqua calda e resistenze elettriche.

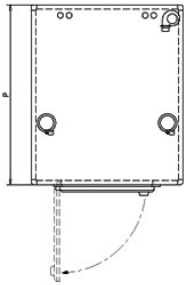
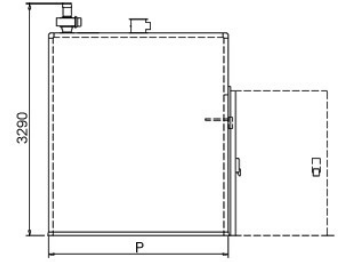
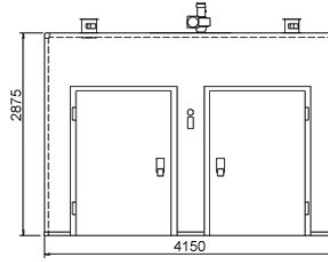
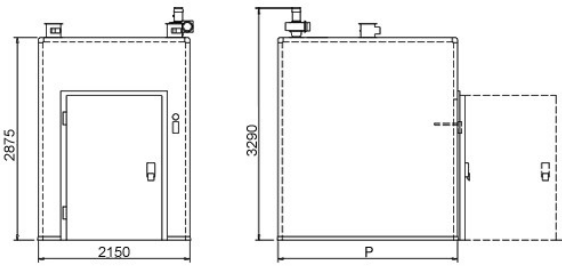


■ Schema funzionale essiccatoi Storci

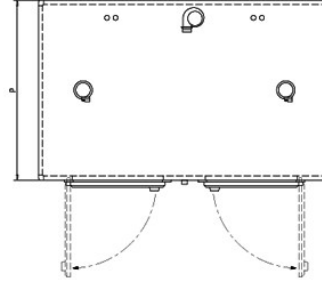


■ Essiccazione di paste lunghe

CELLE DI ESSICCAZIONE HW



mod. 2T, 4T, 6T



mod. 8T, 12T

Tipo cella	N° carrelli	N° telai H= 50 mm	N° telai H= 70 mm	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) SPAGHETTO 1.7	Capacità pasta lunga STD Canna 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 cella	Capacità pasta lunga speciale Canna L=1120 (kg) FUSILLO BUCATO	Capacità pasta lunga STD Canna L=1500 (kg) SPAGHETTO 1.7	Capacità pasta lunga speciale Canna L=1500 (kg) FUSILLO BUCATO	Dimensioni AxB - H Telai 1200x600 Canne L=1120 (mm)	Dimensioni AxB - H Telai 1200x600 Canne L=1500 (mm)	Potenza assorbita (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: capacità produttiva espressa a peso secco; formati di riferimento: corta standard (penna SV 55, maccherone SV 64) - corta speciale (pacchero Ø30x1,6) - lunga standard (spaghetti Ø1,7). I dati riportati hanno carattere indicativo e non vincolante poichè soggetti alla variabilità dei prodotti e dell'impianto in cui i gruppi sono installati.



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

