

CHAMBRES DE SÉCHAGE HW

CHAMBRES STATIQUES DE SÉCHAGE



rev. 0040.2312.85

■ Chambres de séchage HW

- Indiquées pour tous les formats de pâtes placées sur plateaux ou claies
- Panneaux en vitrorésine avec intérieur en acier inox, garantis 10 ans
- PLC dédié pour la gestion automatisée des recettes de séchage
- Modèles de 4, 6, 8, 12 chariots pour plateaux de 35, 55, 70 mm et claies de 580, 1120 et 1500 mm

CHAMBRES DE SÉCHAGE HW

Crées pour **sécher tous les formats de pâtes courtes, longues, spéciales, nids et lasagnes** en introduisant tout simplement les chariots dotés de plateaux ou de claies. La meilleure garantie anti-rayures et anticorrosion pour une résistance élevée à la chaleur et à l'humidité; construites avec les mêmes panneaux qui ont fait le succès des grandes lignes automatiques pour les pâtes Fava/Storci. Indiquées pour les températures supérieures à 90 °C, **elles permettent de sécher également à haute température**. Dotées de chariots sur roues en acier inox pour plateaux ou claies, **elles sont disponibles en plusieurs hauteurs de plateaux pour tous les types de produit**, de ceux de 70 mm pour les grands formats à 35 mm pour les lasagnes. Les claies sont toutes en aluminium anodisé avec des crochets en Z pour garantir la parfaite stabilité du produit durant les différentes étapes de séchage. **Sur demande, des versions spéciales sont toujours disponibles**, telles que par exemple celles avec des portes à double battant pour une ouverture à rayon restreint. Robustesse et longue durée, en contre-courant avec la réduction de la qualité pour contenir les prix: le meilleur compromis coût/qualité/durée.



Détail des panneaux



Chambres de séchage à 4 et 3 chariots (modèle non standard)

Caractéristiques techniques:

- Structure modulaire de panneaux en vitrorésine à cellule fermée, c'est-à-dire sans espace vides, sans fissure entre le matériau isolant et les panneaux du revêtement externe
- Revêtue à l'intérieur d'une plaque en acier inox – trous de passage sondes soudés en continu
- Puissance thermique dimensionnée pour mettre la chambre en température en 50 mn environ
- PLC dédié à la configuration des diagrammes de séchage à recettes mémorisables, à la gestion de l'humidité et de la température et interfaçable avec le superviseur (gestion graphique évoluée et diagrammes de séchage effectués mémorisables) – optimisation et gestion contrôlée des flux, de l'aération et de la vitesse des ventilateurs
- Gestion de l'étape de stabilisation des produits spéciaux à travers un système d'injection d'humidité (en option)
- Systèmes de réchauffement de deux types: batteries d'échange thermique à eau chaude et résistances électriques

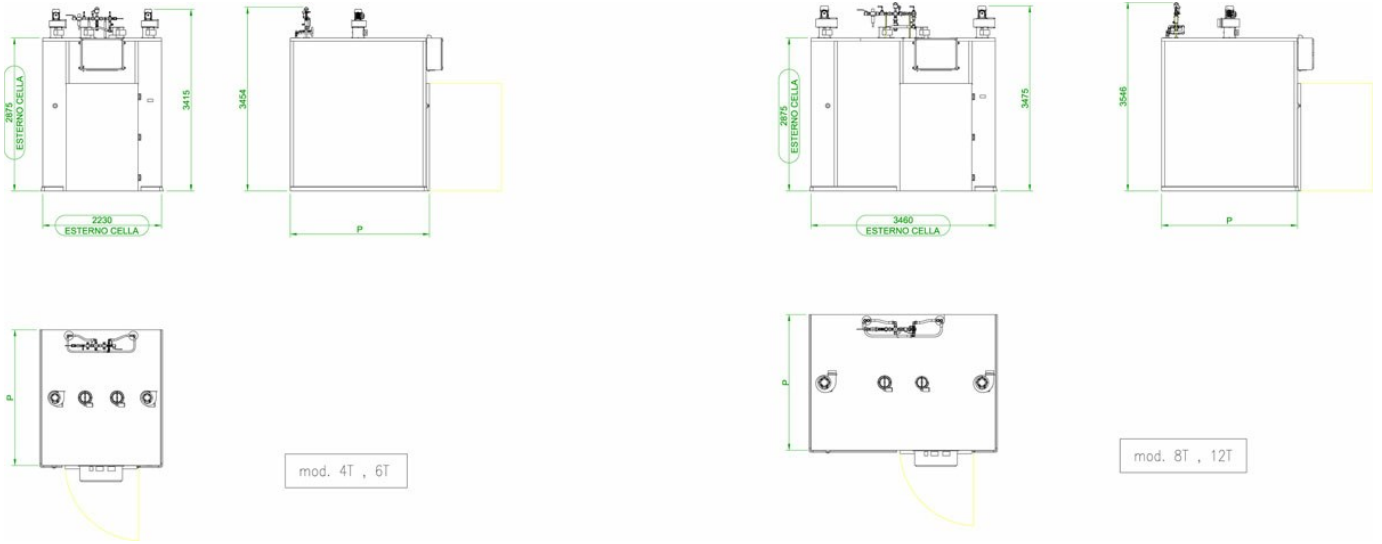


Détail des panneaux



Chambres de séchage HW

CHAMBRES DE SÉCHAGE HW



Type chambre	Nbre chariot	Nbre plateaux H= 50	Nbre plateaux H= 70	capacité pâtes courtes STD (kg) PENNE	capacité pâtes courtes spéciales (kg) PACCHERO	capacité nids (kg)	capacité lasagnes (kg)	capacité pâtes longues STD claie L= 580 (kg) SPAGHETTO 1.7	capacité pâtes longues STD claie L= 1120 (kg) SPAGHETTO 1.7
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

Type chambre	capacité pâtes longues spéciales CLAIE L=1120 (kg) FUSILLO PERCÉ	capacité pâtes longues STD CLAIE L= 1500 (kg) SPAGHETTO 1.7	capacité pâtes longues spéciales CLAIE L= 1500 (kg) FUSILLO PERCÉ	Dimensions AxB - H Plateaux 1200x600 Claies L=1120 (mm)	Dimensions AxB - H Plateaux 1200x600 Claies L=1500 (mm)	Puissance absorbée (kW)
HW 4 T	220	720	288	2150x2550-3241	2550x2550-3241	4
HW 6 T	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

Note: capacité de production exprimée en poids sec; formats de référence: courtes standards (*penne* SV 55, *macaroni* SV 64) - courtes spéciales (*pacchero* Ø30x1,6) - longues standards (*spaghettis* Ø1,7). Les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.



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

