



INDUSTRY 4.0

Static dryer



ES5
SYSTEM



Static dryer

Essiccatore statico / Dessiccateur statique / Secador estático



ES5
SYSTEM

Designed, built and used for the batch drying of foodstuffs, tobacco stems and shreds, pharmaceuticals, cosmetics and pet food. The underlying principle is based on the removal of moisture from food products via forcing the circulation of hot dry air. The type of this machine is discontinuous, and that function gives rise to the variability of uniformity subject to the correct positioning of the fresh product on the trays.



Progettato, costruito ed utilizzato per l'essiccazione in modo discontinuo di prodotti alimentari, costole e trinciato di tabacco, industria farmaceutica, cosmesi e pet food. Il principio di funzionamento si basa sull'asportazione dell'umidità dai prodotti alimentari tramite circolazione forzata di aria calda secca. Il funzionamento della macchina è del tipo discontinuo, questo tipo di funzionamento comporta una variabilità di uniformità subordinata ad un corretto posizionamento del prodotto fresco sui vassoi.



Conçu, construit et utilisé pour le séchage de façon discontinue de produits alimentaires, des tiges et des feuilles broyées de tabac, industrie pharmaceutique, cosmétique et aliments pour animaux. Le principe de fonctionnement est basé sur l'élimination de l'humidité des produits alimentaires par la circulation forcée de l'air chaud et sec. Le fonctionnement de la machine est de type discontinu, ce type de fonctionnement entraîne une variabilité d'uniformité subordonnée à un positionnement correct du produit frais sur les plateaux.



Diseñado, realizado y utilizado para el secado discontinuo de productos alimentarios, costillas y tabaco de liar, productos farmacéuticos, cosméticos y alimentos para mascotas. El principio de funcionamiento se basa en la eliminación de la humedad de los productos alimenticios mediante la circulación forzada de aire caliente seco. El funcionamiento de la máquina es de tipo discontinuo, por ende, este tipo de funcionamiento conlleva una variabilidad de uniformidad sujeta al correcto posicionamiento del producto fresco en las bandejas.



Description

This module comprises a drying chamber with 300 trays (600x600x50mm) and 5 trolleys made from AISI 304 stainless steel. The product, which is manually placed on perforated trays, is horizontally hit by air that is specifically channelled by an air treatment unit consisting of electric fans, heat exchanger coils and filters.

Descrizione

Questo modulo consiste in una camera di essiccazione corredata di 300 vassoi (600x600x50mm.) e 5 carrelli realizzati in acciaio inox AISI 304. Il prodotto, sistemato manualmente su vassoi forati viene investito orizzontalmente da aria opportunamente incanalata da un gruppo trattamento aria composto da elettroventilatori, batterie di scambio termico e filtri.

Descrizione

Ce module se compose d'une chambre de dessiccation munie de 300 plateaux (600x600x50 mm) et de 5 chariots en acier inoxydable AISI 304. Le produit, placé à la main sur des plateaux perforés, est investi horizontalement par de l'air dûment canalisé par une unité de traitement de l'air composée de ventilateurs électriques, de batteries à ailettes et de filtres.

Descripción

Este módulo consta de una cámara de secado con 300 bandejas (600x600x50mm.) y 5 carros de acero inoxidable AISI 304. El producto, colocado manualmente en bandejas perforadas, viene golpeado de forma horizontal por aire adecuadamente canalizado por una unidad de tratamiento de aire formada por ventiladores eléctricos, baterías de intercambio térmico y filtros.

Static Dryer ES5

DESCRIPTION	DATA	U.M.
Installed power	9	KW
Rated thermal input in steam	+/- 300	Kg/h
Trolley length	1250	mm
Trolley width	630	mm
Trolley height	1800	mm
Cabin length	3270	mm
Cabin width	2252	mm
Cabin height	4123	mm