



INDUSTRY 4.0

Continuous dryer



L10P7
SYSTEM



Continuous dryer

Essiccatore continuo / Dessiccateur continu / Secador continuo

L10P7

SYSTEM

Designed, built and used for the continuous drying of food products, tobacco stems and shreds, pharmaceuticals, cosmetics and pet food. The underlying principle is based on the removal of moisture from food products by forcing the circulation of hot dry air; it is a completely natural process. The specific placement of the belts allows the products to be processed evenly.



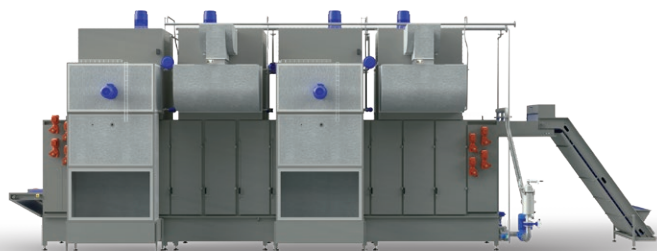
Progettato, costruito ed utilizzato per l'essiccazione in continuo di prodotti alimentari, costole e trinciato di tabacco, industria farmaceutica, cosmesi e pet food. Il principio di funzionamento si basa sull'asportazione dell'umidità dai prodotti alimentari tramite circolazione forzata di aria calda secca; si tratta di un processo del tutto naturale. La particolare disposizione dei nastri permette di lavorare il prodotto in maniera uniforme.



Conçu, construit et utilisé pour le séchage en continu de produits alimentaires, de tiges et de 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 d'air chaud et sec. Ce processus est entièrement naturel. La disposition spéciale des tapis permet de traiter le produit de manière uniforme.



Diseñado, realizado y utilizado para el secado continuo 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 alimentarios mediante la circulación forzada de aire caliente y seco; se trata de un proceso completamente natural. La disposición especial de las cintas permite procesar el producto de manera uniforme.



Description

This dryer entails continuous conveyor belts placed over 7 levels. The air is properly channelled through a continuous air treatment module that comprises electric fans, heat exchange coils and heat recovery units. The machine features an automatic washing system.

Descrizione

Questo essiccatoio è costituito da nastri trasportatori continui disposti su 7 piani. L'aria viene opportunamente incanalata attraverso un modulo trattamento aria in continuo composto da elettroventilatori, batteria di scambio termico e recuperatori di calore. La macchina presenta un sistema di lavaggio in automatico.

Description

Ce dessiccateur est constitué de bandes transporteuses continues disposées sur 7 niveaux. L'air est dûment canalisé à travers un module de traitement de l'air de façon continue, composé de ventilateurs électriques, d'une batterie à ailettes et d'unités de récupération de chaleur. La machine est dotée d'un système de lavage automatique.

Descripción

Este secador consta de cintas transportadoras continuas dispuestas en 7 niveles. El aire se canaliza adecuadamente a través de un módulo de tratamiento de aire continuo formado por ventiladores eléctricos, baterías de intercambio térmico y recuperadores de calor. La máquina dispone de un sistema de lavado automático.

Continuous Dryer L10P7

DESCRIPTION	DATA	U.M.
Installed power	65	KW
Nominal thermal power in steam	+/- 800	Kg/h
Machine total width	3900	mm
Machine total length	15300	mm
Machine total height	4820	mm
Belt useful width	1200	mm
Belt useful length	9800	mm
Number of layers	7	nr