



- programmatore sequenziale (PLC)

Essiccatoi statici serie EAC PER PASTA CORTA E PASTA LUNGA

- Esperienza e tecnologia hanno permesso di ottimizzare il processo di essiccazione e garantire risultati di qualità assoluta con tutti i formati di pasta lunga e pasta corta
- Experience and technology enabled to optimize the drying process thus ensuring the best possible results with any shapes of long pasta and short pasta
- L'expérience et la technologie ont permis d'optimiser le procédé de séchage en assurant des résultats d'une qualité absolue avec tout format de pâte longue et pâte courte

www.italpast.com

Trattamento Termico





Trattamento Termico
Heat Treatment
Traitement Thermique

Essiccatoi statici serie EAC

PER PASTA CORTA E PASTA LUNGA

info@italpast.com

Tutti i modelli possono essere equipaggiati, su richiesta, con programmatore sequenziale (PLC) per gestire in modo accurato e preciso il ciclo di essiccazione, con la possibilità di memorizzare 15 cicli ideali per la pasta lunga e 15 cicli per la pasta corta.

E' inoltre possibile inserire una stampante a pannello per registrare l'esecuzione del ciclo.

Tutte le celle di essiccazione sono costituite da pannelli smontabili, in lamiera zinco pre-laccata e protetta con isolante in poliuretano ad alta densità, spessore 60 mm., che garantiscono un corretto funzionamento fino alla temperatura massima di 70° C.

Il ciclo di essiccazione è completamente automatico e viene gestito da strumentazione elettronica digitale.

STATIC DRYERS "EAC" SERIES FOR SHORT PASTA AND LONG PASTA

Upon demand all models can be equipped with sequential programmer (PLC) for accurate and precise control of the drying cycle, with the possibility to store 15 ideal cycles for long pasta and 15 cycles for short pasta.

Also, a panel-fitted printer can be supplied to record cycle execution.

The drying chambers are made up of dismountable panels in zinc, pre-lacquered plate, protected by high-density cofferdam insulation in polyurethane, thickness mms. 60, ensuring correct running up to a maximum temperature of 70°C.

The drying cycle is fully automatic, controlled by electronic, digital instruments.

SECHOIRS STATIQUES SERIE "EAC" POUR PATES COURTES ET LONGUES

Sur demande tous les modèles peuvent être équipés d'un programmeur séquentiel (PLC) pour contrôler d'une manière précise le cycle de séchage, avec la possibilité de mémoriser 15 cycles idéaux pour les pâtes longues et 15 cycles pour les pâtes courtes.

En outre, il est possible de monter une imprimante à tableau pour enregistrer l'exécution du cycle.

Toutes les chambres de séchage sont constituées par des panneaux démontables en tôle zinguée pré-lacquée, protégés par une isolation en polyuréthane à haute densité, épaisseur 60 mm., assurant un fonctionnement correcte jusqu'à une température de 70°C.

Le cycle de séchage est complètement automatique et contrôlé par des instruments électroniques digitaux.

Essiccatoio Dryer Sechoir	n. Carrelli Carriages Chariots	n. Canne Sticks Cannes	n. Telai Looms Plateaux	n. Ventilatori Fans Ventilateurs	Potenze/Power/Puissance			Dimensioni est.
					Totale/Tot			Ext. dimensions
					kW	kcal	kW	Dimensions ext. (cm)
EAC 60								
mod. E	2	-	60	1	9	-	11	210 x 138 x 266h
mod. B	2	-	60	1	-	10.000	2	
mod. EL	2	72	-	2	15	-	17	262 x 142 x 286h
mod. BL	2	72	-	2	-	10.000	2	
EAC 120								
mod. E	4	-	120	2	18	-	20	210 x 258 x 266h
mod. B	4	-	120	2	-	20.000	2	
mod. EL	4	144	-	4	18	-	22	412 x 142 x 286h
mod. BL	4	144	-	4	-	20.000	4	
EAC 180								
mod. E	6	-	180	3	27	-	30	210 x 382 x 266h
mod. B	6	-	180	3	-	30.000	3	
mod. EL	6	216	-	4	30	-	34	412 x 212 x 286h
mod. BL	6	216	-	4	-	30.000	4	
EAC 240								
mod. E	8	-	240	4	36	-	40	210 x 502 x 266h
mod. B	8	-	240	4	-	40.000	4	
mod. EL	8	288	-	6	36	-	41	412 x 282 x 286h
mod. BL	8	288	-	6	-	40.000	5	

per pasta corta

EAC mod.E:
riscaldamento elettrico

EAC mod.B:
riscaldamento ad acqua calda

per pasta corta e lunga

EAC mod.EL:
riscaldamento elettrico

EAC mod.BL:
riscaldamento ad acqua calda

for short pasta

EAC mod.E:
electrical heating

EAC mod.B:
hot water heating

for short and long pasta

EAC mod.EL:
electrical heating

EAC mod.BL:
hot water heating

pour les pâtes courtes

EAC mod.E:
chauffage électrique

EAC mod.B:
chauffage par l'eau chaude

pour les pâtes courtes et longues

EAC mod.EL:
chauffage électrique

EAC mod.BL:
chauffage par l'eau chaude



© 2004 AMEDIA - Cod. EAC - rev002



ITALPAST

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy
Tel. ++39 (0)524 524450 • Fax. ++39 (0)524 523468

Produzione Pasta
Trattamento Termico
Confezionamento