

LONGDRYER

ТУННЕЛЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СУШКИ ДЛЯ
ДЛИННЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



rev. 001077.2405.9

■ Longdryer

- Автоматическое управление температурой, вентиляцией и влажностью воздуха
- Прочный, надежный, требующий минимального обслуживания
- Выполнен из материалов с длительным сроком службы

LONGDRYER

Если ты хочешь быть уверенным в том, что продукт надлежащим образом подготовлен к следующему этапу производства, основной сушке, тебе не стоит пренебрегать установкой Longdryer. Лучшие материалы в сочетании с неоспоримыми преимуществами.



линии длиннореза

Основные технические характеристики:

- Перед основной сушкой длиннорезанным макаронным изделиям, развешанным на бастунах необходимо пройти предварительную сушку, чтобы предотвратить вредное растяжение и улучшить качество основной сушки
- Длинная фаза предварительной сушки (около 45) понижает показатель влажности макаронных изделий и, следовательно, сокращает время сушки. Автоматическое управление температурой, вентиляцией и влажностью воздуха
- Longdryer – это настоящее сокровище, прочная, надежная машина с минимальной потребностью в обслуживании
- выполнена из материалов с длительным сроком службы, настоящее произведение искусства



Longdryer - установлено на линии длиннореза



■ Longdryer

Тип Longdryer	Габариты (LxPxH) (mm)	Веса (kg)	Установленная мощность (кВт)	кг/ч	ккал	Расход пневматики (нл/мин)
TUN 11	6250X1480X3040(H)	2600	4,5	400*	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040(H)	3500	6,4	800*	73.000	20

*по длиннорезанным макаронам. Предоставление технических данных и размеров не налагает обязательств. Storci S. p.A оставляет за собой право изменять их без предварительного уведомления.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/user/StorciPastaMachinery



linkedin.com/company/storci-spa

Storci S.p.A.
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621
www.storci.com.ru - sales-storci@storci.com

