

LONGDRYER

TUNNEL DE PRÉ-SÉCHAGE POUR LES PÂTES
LONGUES



rev. 001091.2411.56

■ Longdryer

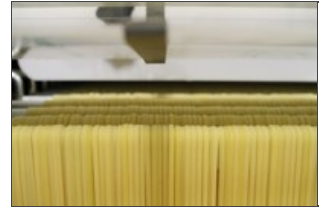
- Gestion automatique de la température, de la ventilation et de l'humidité de l'air
- Fiable, robuste, avec un très faible besoin de maintenance
- Construit avec des matériaux de grande durabilité

LONGDRYER

Si vous voulez assurer au produit que vous voulez réaliser une préparation adéquate à la prochaine phase de séchage, vous ne pouvez pas renoncer au Longdryer. Les meilleurs matériaux associés à des avantages indéniables.

Principales caractéristiques technique:

- Avant le séchage, il faut pré-sécher les pâtes longues étalées sur les cannes, pour éviter les étirements nocifs et améliorer le séchage
- La longue phase de pré-séchage (45 minutes environ) réduit l'humidité des pâtes et donc le temps de séchage, avec la gestion automatique de la température, de la ventilation et de l'humidité de l'air.
- Longdryer est un bijou fiable, robuste, avec un très faible besoin de maintenance
- Construit avec des matériaux de grande durabilité, fait à l'œuvre d'art



Pâtes Longues



Longdryer sur ligne pâtes longues



■ Longdryer sur ligne pour pâtes longues



■ Longdryer

LONGDRYER

Modèles de Longdryer	Dimensions (LxPxH) (mm)	Poids (Kg)	Puissance installée (kW)	Production (Kg/h)	Puissance Thermique (kcal)	Air Comprimée (nl/min-bar)
TUN 11	6250X1480X3040(H)	2600	4,5	400*	59.000	20
TUN 22	8485X1480X3040(H)	3500	6,4	800*	73.000	20

* pâtes longues. Les dimensions et données techniques ne sont pas contraignantes. Storci S.p.A. se réserve le droit de les modifier sans préavis.



facebook.com/storci.spa



youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment



linkedin.com/company/fava-s.p.a.

Fava S.p.A.
Via IV Novembre, 29 - 44042 Cento (FE)
phone: +39 051 6843411
www.favastorci.com - info@fava.it

FAVA
pasta equipment **Storci**