

LONGDRYER

TUNNEL DI PRE-INCARTO PER PASTA LUNGA



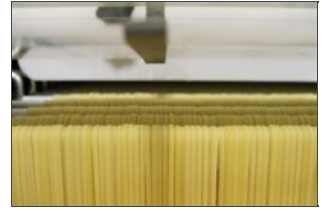
rev. 001091.2411.56

■ Longdryer

- Gestione automatica di temperatura, ventilazione e umidità dell'aria
- Affidabile, robusto, con una ridottissima necessità di manutenzione
- Costruito con materiali di grande durata

LONGDRYER

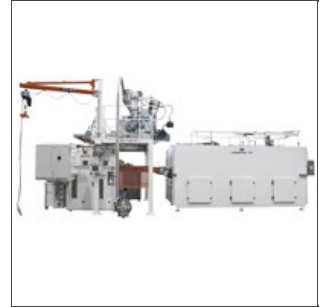
Se vuoi assicurare al prodotto che vuoi realizzare un'adeguata preparazione alla successiva fase di essiccazione, non puoi rinunciare al Longdryer. I materiali migliori abbinati ad innegabili vantaggi.



Pasta Lunga

Principali caratteristiche tecniche:

- Prima dell'essiccazione occorre incartare la pasta lunga stesa su canna, per evitare stiramenti dannosi e migliorare l'essiccazione
- La lunga fase di pre-incarto (45 minuti circa) riduce l'umidità della pasta e quindi il tempo di essiccazione, con la gestione automatica di temperatura, ventilazione e umidità dell'aria
- Longdryer è un gioiello affidabile, robusto, con una ridottissima necessità di manutenzione
- Costruito con materiali di grande durata, realizzato ad opera d'arte



Longdryer su linea pasta lunga



■ Longdryer su Linea pasta lunga



■ Longdryer

Modelli	Dimensioni (LxPxH) (mm)	Peso (kg)	Potenza installata (kW)	Produzione (Kg/h)	Potenza termica (kcal)	Aria Compressa (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

* pasta lunga. Dimensioni e dati tecnici sono forniti senza impegno. Storci Spa si riserva il diritto di modificarli senza preavviso.



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**