

# CHAMBRES DE SÉCHAGE HW

CHAMBRES STATIQUES DE SÉCHAGE



rev. 0040.2411.93

## ■ Chambres de séchage HW

- Indiquées pour tous les formats de pâtes placées sur plateaux ou cannes
- Panneaux en vitrorésine avec intérieur en acier inox, garantis 10 ans
- PLC dédié pour la gestion automatisée des recettes de séchage
- Modèles de 4, 6, 8, 12 chariots pour plateaux de 30, 50, 70 mm et claies de 580 et 1120 mm

# CHAMBRES DE SÉCHAGE HW

Crées pour **sécher tous les formats de pâtes courtes, longues, spéciales, nids et lasagnes** en introduisant tout simplement les chariots dotés de plateaux ou de cannes. La meilleure garantie anti-rayures et anticorrosion pour une résistance élevée à la chaleur et à l'humidité; construites avec les mêmes panneaux qui ont fait le succès des grandes lignes automatiques pour les pâtes Fava Storci. Indiquées pour les températures supérieures à 90°C, **elles permettent de sécher également à haute température**. Dotées de chariots sur roues en acier inox pour plateaux ou cannes, **elles sont disponibles en plusieurs hauteurs de plateaux pour tous les types de produit**, de ceux de 70 mm pour les grands formats à 30 mm pour les lasagnes. Les cannes sont toutes en aluminium anodisé avec des crochets en Z pour garantir la parfaite stabilité du produit durant les différentes étapes de séchage. **Sur demande, des versions spéciales sont toujours disponibles**, telles que par exemple celles avec des portes à double battant pour une ouverture à rayon restreint. Robustesse et longue durée, en contre-courant avec la réduction de la qualité pour contenir les prix: le meilleur compromis coût/qualité/durée.



Détail des panneaux



Chambres de séchage à 4 et 3 chariots (modèle non standard)

## Caractéristiques techniques:

- Structure modulaire de panneaux en vitrorésine à cellule fermée, c'est-à-dire sans espace vides, sans fissure entre le matériau isolant et les panneaux du revêtement externe
- Revêtue à l'intérieur d'une plaque en acier inox – trous de passage sondes soudés en continu
- Puissance thermique dimensionnée pour mettre la chambre en température en 50 mn environ
- PLC dédié à la configuration des diagrammes de séchage à recettes mémorisables, à la gestion de l'humidité et de la température et interfaçable avec le superviseur (gestion graphique évoluée et diagrammes de séchage effectués mémorisables) – optimisation et gestion contrôlée des flux, de l'aération et de la vitesse des ventilateurs
- Gestion de l'étape de stabilisation des produits spéciaux à travers un système d'injection d'humidité (en option)
- Systèmes de réchauffement de deux types: batteries d'échange thermique à eau chaude et résistances électriques

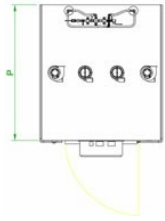
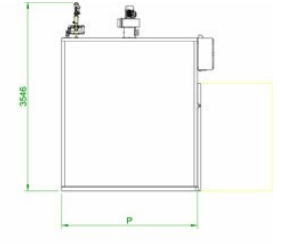
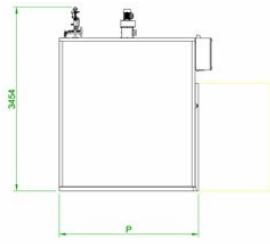
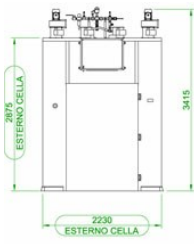


Détail des panneaux

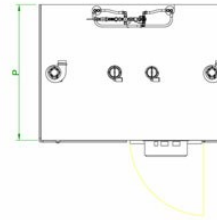


Chambres de séchage HW

# CHAMBRES DE SÉCHAGE HW



mod. 4T , 6T



mod. 8T , 12T

Type chambre	Nbre chariot	N.bre plateaux H= 30 mm pour lasagne	N.bre plateaux H= 50 mm	N.bre plateaux H= 70 mm	N.bre cannes L= 580	N.bre cannes L= 1120	Dimensions AxB-H Plateaux 1200x600 Cannes L=580 et L=1120 (mm)	Puissance absorbée
HW 4 T	4	240	132	104	720	180	2230x2550-3460	3,3
HW 6 T	6	360	198	156	1080	270	2230x3765-3480	5,5
HW 8 T	8	480	264	208	1440	360	3460x2550-3550	6,6
HW 12 T	12	720	396	312	2160	540	3460x3765-3550	8,8

Note: les données mentionnées sont indicatives et non contraignantes car elles dépendent des produits et de l'installation où sont montés les groupes.



[facebook.com/storci.spa](https://facebook.com/storci.spa)



[youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment](https://youtube.com/@FAVAspAPastaEquipment)



[linkedin.com/company/fava-s.p.a.](https://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](http://www.favastorci.com) - [info@fava.it](mailto:info@fava.it)

**FAVA**  
pasta equipment **Storci**