



ESSICCATOIO CONTINUO mod. L840P3

Progettato, costruito ed utilizzato per l'essiccazione di prodotti alimentari vegetali (pomodori, peperoni, zucchine, funghi, mele, prugne, pesche, frutta in genere ed altri prodotti alimentari). Il principio di funzionamento si basa semplicemente sull'asportazione dell'umidità dai prodotti alimentari tramite circolazione forzata di aria calda secca; si tratta di un processo del tutto naturale. La macchina è corredata di impianto di lavaggio automatico.

Caratteristiche costruttive

Modulo trattamento aria continuo

Questo modulo dell'essiccatoio, è composto da:

- Ventilatori di rinnovo aria;
- Recuperatore di calore;
- Sonde di temperatura e umidità dell'aria esterna;
- Sonde di temperatura e umidità del espulsione aria;

Modulo di essiccazione continuo

Questo modulo è composto da:

- Batterie di scambio termico che utilizzano come fluido vapore o acqua caldo o resistenze elettriche;
- Nastri trasportatori continui disposti su 3 piani sovrapposti appoggiati su apposite guide di scorrimento, costruiti con carpenteria metallica in acciaio INOX AISI 304 e tappeti in termoplastica modulare, resistenti ad una temperatura di esercizio di massimo 80°C, adatti all'uso alimentare. La particolare disposizione dei nastri permette di lavorare il prodotto in maniera uniforme.
- Ventilatori di convogliamento aria utilizzati per dare aria calda in movimentazione forzata attorno al prodotto;
- Sonde di temperature e umidità aria.

Modulo di lavaggio automatico

Questo modulo è costituito da:

- Pompa di sollevamento;
- Filtro autopulente;
- Scambiatore per passaggio fluido riscaldante (vapore/acqua calda) per il riscaldamento dell'acqua di lavaggio;
- Sonda di temperatura acqua di lavaggio
- Collettore con appositi fori per la distribuzione dell'acqua di lavaggio;
- Le operazioni di lavaggio sono regolate mediante PLC e vengono effettuate durante i periodi di fermo produzione, con l'aggiunta di un detergente sanificante.

Il lavaggio deve essere effettuato almeno 1 volta ogni 3giorni lavorativi.

Corredato di:

- nastro elevatore di alimentazione all'essiccatoio, con tappeto in termoplastica modulare adatto all'uso alimentare, completo di facchini;
- sistema di ventilazione governato da inverter, il quale permette di regolare i flussi dell'aria;

- sistema di motorizzazione indipendente dei nastri trasportatori, governati da inverter, il quale permette di modificare i tempi di essiccazione, variando la velocità di movimentazione dei nastri stessi;
- sistemi di valvole modulanti per la modulazione delle temperature;
- serie di porte laterali apribili, predisposte per le operazioni di pulizia, manutenzione ed osservazioni delle fasi di essiccamento;
- quadro elettrico di controllo e comando a bordo macchina completo di PLC e display interattivo (Touch Screen), per la gestione dei parametri di lavorazione (tempi, temperature, con possibilità di creare programmi per tipo di prodotto da essiccare, monitoraggio in continuo dei consumi, lavaggio, possibilità di collegamento alla rete internet, ecc.).

Parti non a corredo della macchina:

- generatore di produzione vapore e/o acqua calda;
- tubazioni varie di collegamento alle Vs. utility;
- alimentazione elettrica al quadro di controllo e comando della macchina;
- condotte per prelievo ed espulsione aria;
- quant'altro non esplicitamente previsto nella presente offerta.

Costruita in acciaio inox AISI 304, eccetto alcuni particolari costruttivi.

Caratteristiche tecniche di N°01 macchina.

Potenza elettrica delle motorizzazioni	Kw	circa 28
Potenza termica nominale in vapore	Kg/h	500
Larghezza tot. Ingombro macchina	mm	2200
Lunghezza tot. Ingombro macchina	mm	12500
Altezza tot. Ingombro macchina	mm	3500
Larghezza utile nastro	mm	1216
Lunghezza utile nastro	mm	8400
Numero piani nastri	nr	3