



ESSICCATOIO CONTINUO mod. L9P13

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:

- elettroventilatori;
- batterie di scambio termico che utilizzano come fluido termico acqua calda o vapore;

Utilizzato per dare aria calda in movimentazione forzata attorno al prodotto.

Modulo di essiccazione continuo

Questo modulo è costituito da nastri trasportatori continui disposti su 13 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 85°C, adatti all'uso alimentare. La particolare disposizione dei nastri permette di lavorare il prodotto in maniera uniforme.

Modulo di lavaggio automatico

Questo modulo è costituito da vasca di lavaggio (posizionata nella parte sottostante dell'essiccatoio), pompa di sollevamento, serpentino chiuso per passaggio fluido riscaldante (vapore/acqua calda) e 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 3 o 4 giorni 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;
- batteria di scambio termico alimentata a vapore o alimentazione acqua calda,
- 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.);

- sonde di temperatura;
- sonde di umidità;
- sonde di temperatura dell'acqua nell'impianto di lavaggio.

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;

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

Caratteristiche tecniche di N°01 macchina.

Potenza elettrica nominale	Kw	circa 46
Potenza termica nominale in vapore	Kg/h	circa 1200
Lunghezza totale ingombro macchina	mm	circa 14500
Lunghezza utile nastro	mm	circa 9750
Larghezza utile nastro	mm	1216
Altezza totale ingombro, comprensivo di accessori	mm	circa 5500
Altezza da piano pavimento per pulizia	mm	250