



Questo nuovo macchinario è in grado di poter effettuare una essiccazione parziale oppure totale della pasta. Ideale per poter asciugare la pasta fresca può anche essere usato per tutti coloro che vogliono produrre pasta secca in piccole quantità. La macchina è dotata di sistema con PLC e di serrande elettriche incorporate. Produzione per ciclo 30Kg massimo. L'essiccatoio VR/20 contiene 20 telai in legno oppure in plastica 60x40 centimetri. La temperatura e il grado di umidità relativa sono visualizzati ed impostati e controllati dal PLC che determina i cicli necessari per la pasta secca.



This new machinery is apt to dry pasta until 12,5% so as be used for a partial moisture reduce for fresh filled pasta or after pasteurizing process. It is ideal for who wants make dried pasta in small quantity. Special control system with PLC for a perfect result until 30 kg per cycle. Dryer VR/20 has 20 wood or plastic frames 60x40 cm (23,6x15,7 inches) Temperature and moisture degrees are displaying and controlled by PLC who determine cycles needs to reach dried pasta.

| | |
|---|----------------------|
| Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i> | 1270 x 850 x 1900 mm |
| Peso <i>Weight</i> | 150 kg |
| N. telai <i>nr. looms</i> | 20 |
| Dimensione telai <i>Dimension looms bpxh</i> | 600x400x70 mm |
| Potenza assorbita <i>Consumption power</i> | 4 kW |
| Tensione <i>Voltage</i> | 230/400V-3F 50/60 HZ |

Strumento di misurazione accurata del contenuto di umidità su i più comuni tipi di cereali senza l'utilizzo della tavola di conversione. E' attualmente il più venduto misuratore di umidità per pasta alimentare tascabile. In due secondi fornisce l'esatta umidità sul display a cristalli liquidi.

Special instrument to measure the moisture of wheat without use of conversion table. It currently the best moisture meter pasta pocket in the world. Just in two seconds provide the exact moisture on the LCD display.



Asciugatoio in acciaio inox a quattro telai idoneo per l'asciugatura a freddo di pasta ripiena, fettucine e pasta trafilata.

Four-frame stainless steel dryer suitable for cold-drying filled pasta, fettucine and extruded pasta.

| | |
|---|----------------------|
| Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i> | 840 x 400 x 900 mm |
| Peso <i>Weight</i> | 70 kg |
| Cassetti <i>Drawers</i> | 4 |
| Produzione oraria <i>Hourly output</i> | 10 kg/h |
| Potenza <i>Power</i> | 0,1 kW |
| Tensione <i>Voltage</i> | 230/400V-3F 50/60 HZ |

| Modello <i>Model</i> | VR/50-BA | VR/100-BA |
|---|-----------------------|------------------------|
| Dimensioni <i>Dimensions bpxh</i> | 1700 x 1400 x 2450 mm | 1700 x 2600 x 2450 mm |
| Peso <i>Weight</i> | 410 kg | 730 kg |
| Telai <i>Looms</i> | n. 50 - 600 x 1200 mm | n. 100 - 600 x 1200 mm |
| Capacità ciclo essiccazione <i>Drying cycle capacity</i> | 150 kg | 300 kg |
| Potenza scambiatore <i>Heat exchanger</i> | 16000 K/cal | 28000 K/cal |
| Potenza assorbita <i>Consumption Power</i> | 2 kW | 4 kW |
| Tensione <i>Voltage</i> | 230/400V-3F 50/60 HZ | 230/400V-3F 50/60 HZ |