

# СУШИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ HW

СТАТИЧЕСКИЕ СУШИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ



rev. 0040.2406.70

■ Двухдверная камера

- Пригодны для всех форматов макаронных изделий, расположенных на рамах или бастунах
- Панели из стеклопластика и внутренняя часть из нержавеющей стали – гарантия 10 лет
- ПЛК для автоматизированного управления рецептами сушки

# СУШИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ HW

Они созданы для сушки всех форматов коротких, длинных макарон, гнезд и лазаньи. Для этого достаточно вставить в камеры тележки с бастунами или рамами. Максимальная защита от царапин и коррозии наряду с устойчивостью к высоким температурам и влажности. Камеры выполнены из панелей, которые уже успешно используются для крупных автоматических линий по производству макаронных изделий Fava/Storci. Данные камеры пригодны для использования при температуре выше 90°C и позволяют выполнять сушку при высоких температурах. Камеры оснащены тележками на колесах из нержавеющей стали для рам или бастунов. Предусмотрены рамы для всех типов продуктов и разной высоты – от 70 мм для больших форматов до 30 мм для лазаньи. Все бастуны выполнены из анодированного алюминия и оснащены Z-образными крюками для обеспечения абсолютной устойчивости продукта на различных этапах сушки. По запросу камеры могут поставляться в различных исполнениях, таких как, например, с двустворчатыми дверями для уменьшенного радиуса открытия. Прочность и долговечность. В противоположность тем, кто снижает качество, чтобы понизить цены, наше оборудование – это оптимальный компромисс между стоимостью, качеством и сроком службы.

## Основные технические характеристики:

- Модульная конструкция с панелями из стеклопластика с закрытыми порами, то есть, без пустых мест и зазоров между изоляционным материалом и обшивкой наружного покрытия
- Внутренняя обшивка из нержавеющей стали; отверстия для зондов сварены непрерывным швом
- Тепловая мощность, рассчитанная для доведения камеры до требуемой температуры примерно за 50 минут
- ПЛК для настройки диаграмм сушки с сохраняемыми в памяти рецептами, контроля влажности и температуры. ПЛК может соединяться с управляющей программой (с высокоразвитым графическим интерфейсом и сохраняемыми в памяти диаграммами сушки) для управления потоками и сменой воздуха и скоростью вентиляторов
- Управление фазой стабилизации особых продуктов путем впрыска воды (опционально)
- Системы нагрева двух типов: теплообменная батарея с горячей водой и трубчатый электронагреватель.



Фрагмент панелей



Сушильные камеры

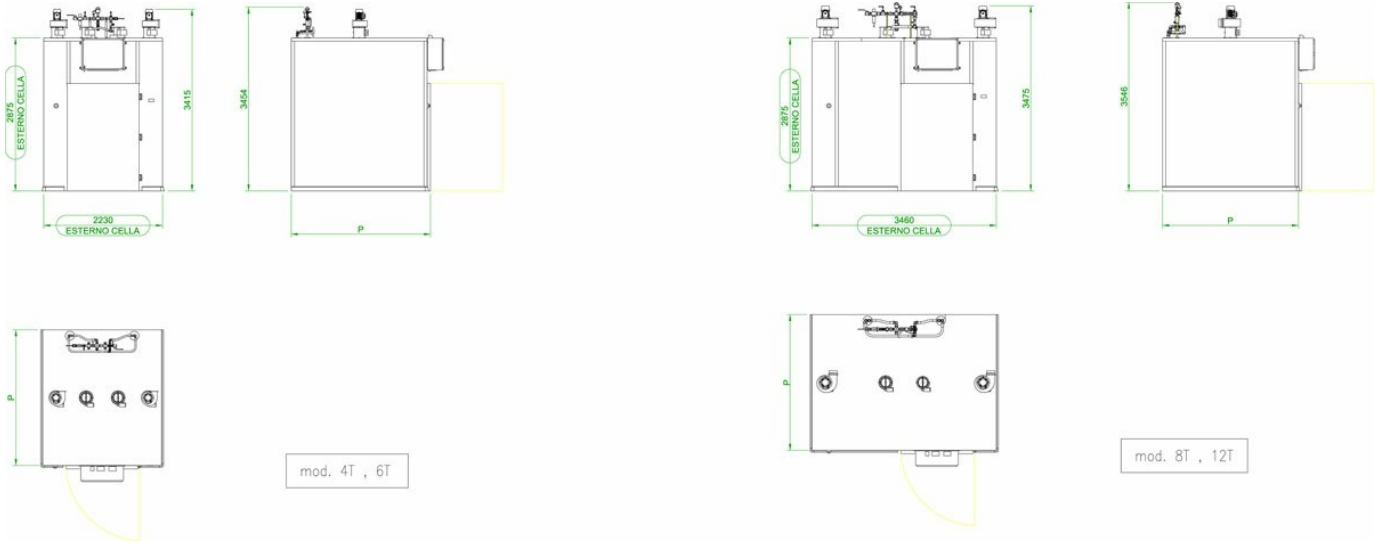


Фрагмент панелей



Двухдверная камера

# СУШИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ HW



Тип камеры	Кол-во тележек	Кол-во рам Н=30 мм лазаньи	Кол-во рам Н=50 мм	Кол-во рам Н=70 мм	№ камыш L=580	№ камыш L=1120	Производит. лазанья (кг)	Размеры АхВ-Н рамки 1200х600 камыш L=580 L=1120 мм	поглощенная мощность (kW)
HW 4 T	4	240	132	104	720	180	60	2230x2550-3460	3,3
HW 6 T	6	360	198	156	1080	270	90	2230x3765-3480	5,5
HW 8 T	8	480	264	208	1440	360	130	3460x2550-3550	6,6
HW 12 T	12	720	396	312	2160	540	190	3460x3765-3550	8,8

Примечание: Приведенные данные являются ориентировочными и не обязательными, поскольку зависят от продукта и от оборудования, на котором они будут установлены. .



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



[youtube.com/user/StorciPastaMachinery](https://youtube.com/user/StorciPastaMachinery)



[linkedin.com/company/storci-spa](https://linkedin.com/company/storci-spa)

**Storci S.p.A.**  
via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (Parma)  
телефон: +39 0521 543611 факс98: +39 0521 543621  
[www.storci.com.ru](http://www.storci.com.ru) - [sales-storci@storci.com](mailto:sales-storci@storci.com)

