



## Essiccatoi Serie EC/NG

 L'**essiccatoio** è costruito in pannelli isolanti uniti ad incastro, per eliminare tutti i punti termici interni ed esterni. I pannelli sono isolati con iniezione di poliuretano e sono rivestiti in PVC.

La nostra azienda ha sviluppato un particolare design interno per gli essiccatoi della nostra gamma, che permette di ottenere un'uniformità di flussi d'aria, di temperatura e di umidità che consente un'essiccazione omogenea in tutti i punti dell'essiccatoio.

L'intero ciclo di essiccazione viene controllato da sonde di umidità e temperatura.

Il sistema automatico di essiccazione è dotato di un PLC che permette di scegliere, tramite un visualizzatore touch screen, la ricetta più idonea per il formato pasta che si vuole essiccare. Tale procedura permette un ottimo risultato finale garantito dal controllo di fine processo per mezzo di test dell'umidità residua e stop fine ciclo.

Si possono scegliere tre fasi di essiccazione; lenta per i produttori più esigenti che cercano un prodotto di alta qualità, veloce per ridurre costi e tempi di essiccazione ed infine una fase studiata dal cliente secondo le proprie esigenze.



## Gamma

Da EC/NG 25 a EC/NG 200, la loro sigla è determinata dalla capienza in numero di setacci.

EC/NG 25



EC/NG 100



EC/NG 50



# Essiccatoi Serie EC/NG

**EC/NG 150**



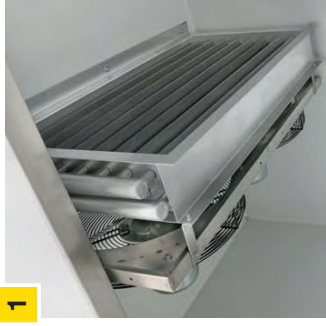
**EC/NG 200**



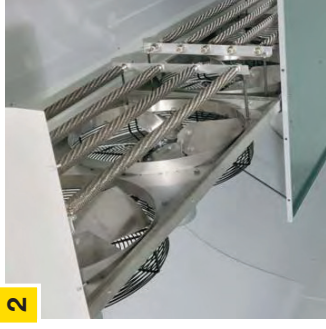
Carrello per pasta lunga  
Trolley for long pasta

## Tecnologia

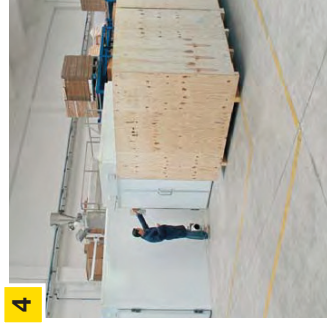
- 1 Batteria ad acqua
- 2 Resistenze elettriche
- 3 Valvole espulsione vapore
- 4 Reparto assemblaggio e controllo qualità



2



4



## Dati Tecnici

- Potenza installata (Watt)
- Quantità carrelli (nr)
- Quantità setacci (nr)
- Dimensione setaccio (mm)
- Quantità pasta (Kg)
- Dimensioni essiccatoio (mm)
- Larghezza (A)
- Profondità (B)
- Altezza (C)



EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
4800	8500	16500	22300	32400
1	2	4	6	8
25	50	100	150	200
600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200
100	200	400	600	800
1750	1750	1750	1750	1750
950	1550	2750	3950	5150
2750	2750	2750	2750	2750

- Struttura**
- Comandi**
- Alimentazione**

Standard: lamiera verniciata a caldo  
Microprocessore con controllo automatico di umidità, temperatura e fine ciclo.  
Standard: elettrica. A richiesta con batterie ad acqua.

# Essiccatoi Serie EC/NG



The **dryer** is built with insulated panels joined together to eliminate all internal and external hot spots. The panels are insulated with polyurethane foam and PVC coated. Our Company has studied a particular internal design of the drying rooms of the air flows, temperature and humidity, in order to get a homogeneous drying process in all parts of the dryer. The dryers are provided with a bi-directional ventilation system, humidity exhausters and air entrance valves, heat is generated by heaters or hot water batteries.

The complete cycle is controlled by humidity and temperature sensors. The automatic drying process is controlled by a PLC which allows to choose, by means of a touch screen display, the most suitable recipe for the pasta shape to dry.

This process permits to obtain the best final result guaranteed by a control at the end of the cycle by means of a test on residual moisture and stop at end cycle. You can choose among 3 different drying phases: slow for the most demanding manufacturers aiming at a high quality product, fast to reduce drying times and costs and a phase which can be programmed from customers according to their particular needs. **Range** From EC25 to EC200, their name is determined by the number of trays each dryer has.

**Technology** 1 - Water battery; 2 - Heaters; 3 - Valves for steam ejection; 4 - Assembling and quality control department.

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
<b>Installed power</b> (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
<b>Trolleys quantity</b> (nr)	1 25	2 50	4 100	6 150	8 200
<b>Trays quantity</b> (nr)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
<b>Dimensione setaccio</b> (mm)	100	200	400	600	800
<b>Pasta quantity</b> (Kg)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750
<b>Pasta dimensions</b> AxBxC (mm)					

**Structure** - Standard: Painted plate

**Microprocessor** with automatic control of temperature, moisture and end cycle

**Power** - Standard: Electric. On request by water batteries



Le **séchoir** est construit par des panneaux isolants unis à emboîture , pour éliminer tous les points thermiques intérieurs et extérieurs.

Les panneaux isolants sont construits avec l'injection de polyuréthane et ils sont recouverts par PVC. Notre société a développé un projet particulier pour les séchoirs de notre gamme et cela permet d'obtenir une uniformité des flux de l'air, de la température et de l'humidité, en produisant le résultat d'un séchage uniforme dans toutes les parties du séchoir.

Les cellules sont dotées d'un système de ventilation bidirectionnelle, d'un chauffage électrique (ou à travers un circuit d'eau chaude), d'extracteurs d'humidité et des soupapes d'immission de l'air.

Le cycle complet de séchage est contrôlé par des sondes d'humidité et de température. Le système automatique de séchage est équipé par un tableau de contrôle (PLC) doté d'un visualiseur à écran tactile (touch screen); cela permet de choisir la recette la plus appropriée selon le format de pâte qui doit être séchée.

Ce procédé assure un résultat final optimal qui est garanti par le contrôle final et par le test de l'humidité résiduelle et arrêt du fin de cycle. On peut choisir trois types de séchage: lent pour les producteurs les plus exigeants qui cherchent un produit de haute qualité, rapide pour réduire les coûts et les temps de séchage et enfin un type de programme "sur mesure", choisi pour le client selon ses exigences.

**Gamme** Du modèle EC/NG 25 au modèle EC/NG 200, leur sigle est déterminé par la capacité (nombre de tamis qui peuvent contenir).

**Technologie** 1 - Batterie à l'eau; 2 - Résistances électriques; 3 - Soupapes d'expulsion du vapeur; 4 - Département d'assemblage et contrôle de qualité des Séchoirs.

## Données Techniques

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
<b>Puissance installée</b> (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
<b>Quantité de chariots</b> (nr)	1 25	2 50	4 100	6 150	8 200
<b>Quantité de tamis</b> (nr)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
<b>Dimensions du tamis</b> (mm)	100	200	400	600	800
<b>Quantité de pâtes</b> (Kg)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750
<b>Dimensions du séchoir</b> AxBxC (mm)					

**Structure** - Standard : tôle vernie.

**Contrôle** - Microprocesseur avec la régulation automatique de l'humidité, de la température et de fin de cycle.

**Alimentation** - Standard: électrique. Sur demande , séchoirs disponibles avec batteries à l'eau.

Der **Trockner** ist aus durch Verzäpflung verbundenen Isolierplatten hergestellt, um alle internen und externen Wärmepunkte zu beseitigen.

Die Platten sind mit Injektionen von Polyurethan isoliert und mit PVC überzogen. Die Auswahl der in unserem Unternehmen hergestellten Trockner hat eine interne Geometrie der Trockenzellen entwickelt, die es ermöglicht, dass Luftströmungen, Temperatur und Feuchtigkeit gleichförmig gehalten werden können, um überall im Trockner ein homogenes Austrocknen zu gewährleisten.

Die Zellen sind mit einem bidirektionalen Ventilationssystem, elektrischer Heizung oder Warmwasserkreislauf, Vorrichtung zum Feuchtigkeitsentzug und Ventilen zur Luftimmission ausgestattet.

Der gesamte Austrocknungszyklus wird von Feuchtigkeitssensoren und Temperatursensoren überwacht. Das automatische Austrocknungssystem ist mit einem PLC ausgestattet, der es über einen Touchscreen Monitor ermöglicht, das geeignete Rezept für das Pastafomat auszuwählen, das getrocknet werden soll. Diese Prozedur ermöglicht ein optimales Endresultat, gewährleistet durch Steuerung der Endphase des Zyklus anhand eines Tests der Restfeuchtigkeit und Stopp Zyklus-Ende.

Man kann zwischen drei Phasen der Austrocknung wählen; die langsame Austrocknung für die anspruchsvolleren Hersteller, die ein Produkt von höchster Qualität suchen, die schnelle Austrocknung, um Kosten und Zeit für die Austrocknung zu reduzieren und schließlich eine vom Kunden durchdachte Phase nach seinen eigenen Erfordernissen.



Auswahl: Von EC 50 bis EC 200, ihr Kennzeichen wird vom Fassungsvermögen, ausgedrückt in Anzahl der Siebe, bestimmt. Technologie: 1 - Wasserbatterie; 2 - Elektrische Widerstände; 3 - Ventilen für Dampfauslass; 4 - Montageabteilung und Qualitätskontrolle Trockner

## Technische Angaben

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
<b>Motorleistung</b> (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
<b>Anzahl Wagen</b> (Stück)	1 25	2 50	4 100	6 150	8 200
<b>Anzahl Siebe</b> (Stück)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
<b>Abmessung Sieb</b> (mm)	100	200	400	600	800
<b>Menge Pasta</b> (Kg)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750
<b>Abmessungen Trockner</b> AxBxC (mm)					

**Struktur** - Standard: warm lackiertes Blech.

**Steuervorrichtungen** - Mikroprozessoren mit automatischer Kontrolle von Feuchtigkeit, Temperatur und Zyklus-Ende.

**Speisung** - Standard: elektrisch. Auf Anfrage mit Wasserbatterie.



El **secadero** está hecho con un sistema exclusivo de fijado de los paneles para evitar que se formen grietas debidas a las dilataciones naturales y a las oscilaciones climatológicas, anulando infiltraciones o estancamientos del producto. La estructura está realizada con paneles aislantes con inyección de poliuretano expansivo y permite un perfecto aislamiento térmico y acústico. Nuestra empresa ha desarrollado una gama de secaderos con un diseño particular de las celdas quien permite que aire, temperatura y humedad sean siempre uniformes. Gracias a esto, el secadero permite una desecación igual del producto en todos los puntos. Las celdas están equipadas con sistema de ventilación bi-direccional; el calentamiento del aire puede realizarse con resistencias eléctricas o con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente; en las celdas hay también sacadores de humedad y válvulas de introducción del aire. El intero ciclo de secación está controlado por sensores de humedad y temperatura. Un cuadro de mandos en PLC permite de controlar el sistema automático de secación. El cuadro de mandos está equipado con un panel visualizador táctil y además es posible elegir la receta más indicada para la desecación del formato de pasta deseado.

Este procedimiento permite un óptimo resultado final gracias al control de fin proceso por miedo de prueba del nivel de humedad residual y stop de fin ciclo. Es decir que el secadero no se para hasta que el producto haya alcanzado el resultado final correcto de desecación.

Es posible elegir tres niveles de desecación: más despacia para los productores exigentes quien buscan un producto de alta calidad; veloz para reducir los custos y los tiempos de desecación y al final una desecación segun el pedido del cliente y estudiada segun su necesidades y exigencias.

**GAMA** - De EC25 a EC 200 Su nombres se deben al número de los bastidores.

**Tecnología**: 1 -Batería ad agua; 2 -Resistencias eléctricas; 3 -Válvulas de expulsión del vapor; 4 -Sección dedicada al control calidad.

## Datos Técnicos

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
<b>Potencia instalada</b> (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
<b>Cantidad de carretillas</b> (nr)	1 25	2 50	4 100	6 150	8 200
<b>Cantidad de bastidores</b> (nr)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
<b>Dimensiones del bastidor</b> (mm)	100	200	400	600	800
<b>Cantidad pasta</b> (Kg)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750
<b>Dimensiones secadero</b> AxBxC (mm)					

**Estructura** - Estándar: chapa barnizada.

**Panel de mandos** - Microprocesor con control en automático de humedad, temperatura y fin de ciclo.

**Alimentación** - Estándar: eléctrica. A pedido con baterías de intercambiadores de calor a agua caliente.



**Suшильный шкаф** сделан из теплоизолирующих панелей для устранения любой потери и рассеивания тепла. Панели изолированы полиуретаном и покрыты ПВХ.

Новая конструкция сушители обеспечивает равномерные циркуляцию воздуха, температуру и влажность для того, чтобы получить отличную сушку продукта.

Сушители оснащены системой двуправленной вентиляции, электрическими тэнами или батареями на горячей воде, вентиляторами для выброс влажного воздуха и впуска свежего воздуха.

Процесс сушки автоматически контролируется зондами влажности и температуры.

Сушилка снабжена микропроцессором, который позволяет выбрать самый лучший цикл для сушки определённого вида макаронных изделий. Дополнительно, микропроцессор контролирует уровень влажности продукта в конце цикла.

Можно выбрать три типа сушки: медленная сушка для продукта высокого качества; быстрая сушка для сокращения времени сушки и специальная сушка, соответствующая требованиям клиента.

С EC25 до EC200 согласно количества сит.

Технология

1 - Батарея на горячей воде

2 - Электрические тэны

3 - Клапаны для выброса пара

4 - Отдел монтажа и контроля качества сушильных шкафов

## Технические Данные

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
<b>Установленная мощность</b> (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
<b>Количество тележек</b> (шт)	1 25	2 50	4 100	6 150	8 200
<b>Количество сит</b> (шт)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
<b>Размеры сита</b> (mm)	100	200	400	600	800
<b>Количество макарон</b> (Kg)	1750x950x2750	1750x1150x2750	1750x2750x2750	1750x3950x2750	1750x5150x2750
<b>Изборит сушилки</b> AxBxC (mm)					

**Конструкция** - Стандартная: лакированный лист

**Управление** - Микропроцессор с автоматическим контролем влажности, температуры и конца цикла

**Питание** - Стандартное: на электричестве . По запросу с батареями на горячей воде