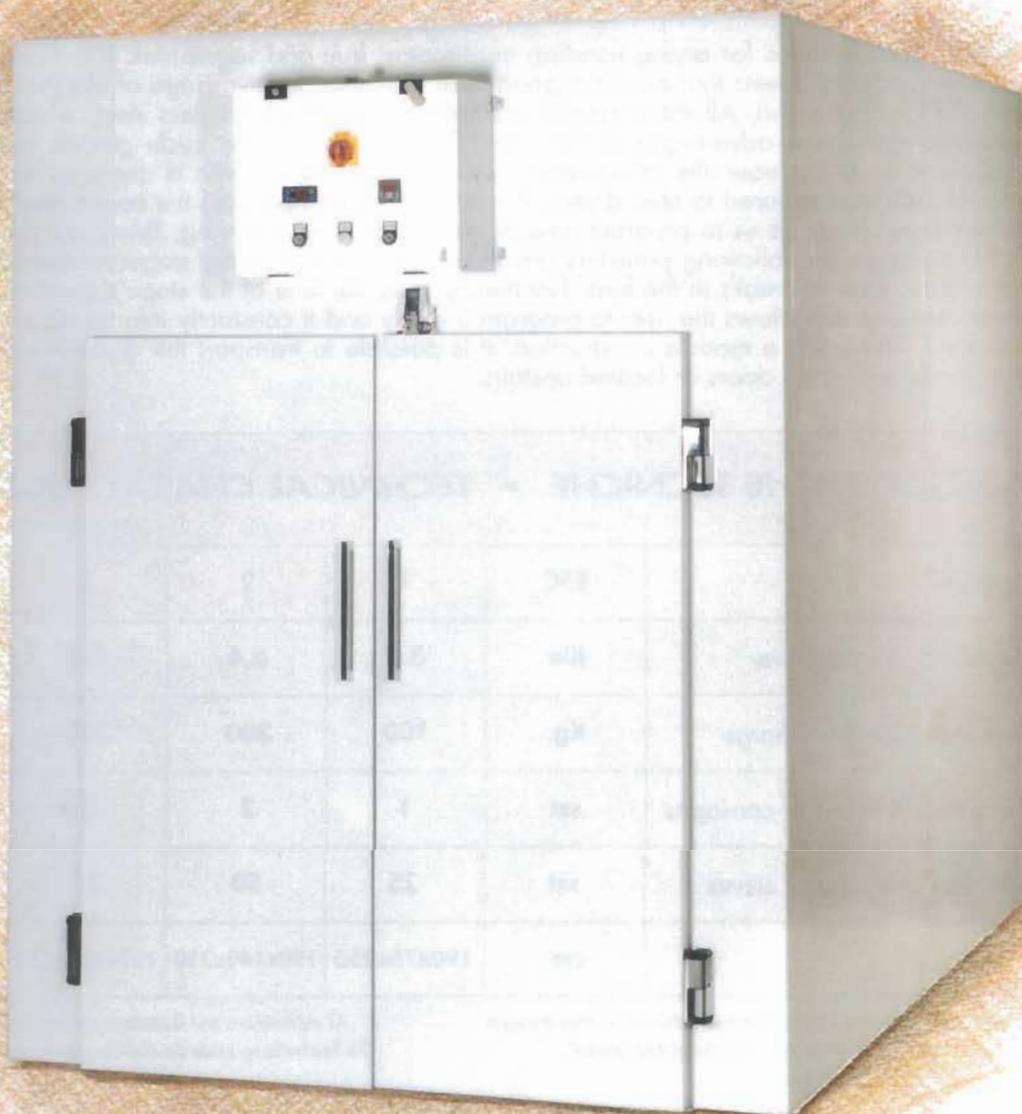


MACCHINA PER L'ESSICAZIONE DELLA

Pasta

Modello ESC 1 / ESC 2 / ESC 3 / ESC 4



ESSICATOIO

PASTA DRYER

LB
italia

Il presente essiccatore è destinato all'essiccazione di pasta, funghi, frutta e verdura. L'essiccatore è stato realizzato con piastre isolanti coperte di lamiera verniciata che garantiscono un isolamento termico molto efficace (basso consumo di energia) ed alta resistenza dell'impianto. Tutti i finimenti sono fatti in acciaio inox lucidato risultando esteticamente piacevoli e di pratico utilizzo. I tunnel di riciclo d'aria, costruiti in modo particolare ed elaborati dai migliori specialisti italiani, permettono di aumentare la capacità dell'impianto e di ridurre il consumo d'energia in modo notevole (del 30%), rispetto ad altri impianti presenti sul mercato. Il completo controllo del processo di essiccazione viene assicurato da un microprocessore che permette di memorizzare 9 differenti programmi e può essere composto al massimo da 5 fasi. Durante tutte le fasi vengono controllati i seguenti parametri: temperatura, umidità, tempo di lavoro dei ventilatori, intervallo dei ventilatori ed il tempo di durata della singola fase. Le grandi capacità del sistema di programmazione permettono all'utilizzatore di scegliere con precisione la caratteristica giusta del processo. La tastiera di controllo, con un design moderno, garantisce una facile programmazione e visualizza costantemente l'andamento del processo di essiccazione. Grazie ad una costruzione modulare è possibile trasportare l'essiccatore smontato, agevolando l'installazione in ambienti con porte piccole o posti non a pianterreno.

The presented dryer is designed for drying noodles, mushrooms, fruit and vegetables. It is made of insulation plates covered with painted sheets that ensure a good heat insulation (a low usage of electric energy) and a long durability of the equipment. All the dressings are made of polished stainless steel, which considerably increases aesthetis and usage advantages of the dryer. Specially shaped air cycle guides, made by Italian specialists, allowed us to increase the effectiveness, which is connected with a decrease in the usage of energy by about 30% as compared to oher dryers. A microprocessor supervises the correctness of the process of drying in our dryer. It allows us to program nine different programs of drying. Every program can consist maximally of five stages. The following pameters are subject to control in every stage: temperature, humidity, time of work of fans, time of breaks in the fans' functioning, and the time of the stage's duration. An aesthetically designed control panel allows the user to program it easily and it constantly informs about the course of the drying process. Thanks to a module construction, it is possible to transport the dryer in elements and to assembly it in rooms with small doors or located upstairs.

CARATTERISTICHE TECNICHE • TECHNICAL CHARACTERISTICS

| Modello - Model | ESC | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|-----|------------|-------------|-------------|-------------|
| Potenza installata - Install Power | Kw | 3.4 | 6.4 | 9.4 | 11 |
| Carica di pasta - Noodles' charge | Kg. | 100 | 200 | 300 | 400 |
| Quantità carrelli - Number of carriages | szł | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Quantità setacci - Number of sieves | szł | 25 | 50 | 75 | 100 |
| Ingombri - Size | cm. | 190x75x250 | 190x140x250 | 190x205x250 | 176x226x279 |

Le descrizioni e illustrazioni sono fornite a titolo puramente indicativo e senza impegno.
Toutes descriptions et illustrations viennent données sans aucun engagement.

All explanations and illustrations are supplied without engagement.
Die Beschreibung sowie die Abbildungen werden unverbindlich erteilt.



LB ITALIA s.r.l.

20076 MOZZATE (Como) Italy • Via al Corbè, 43/45 • Tel. ++39.0331.833872 • Fax ++39.0331.833955

E-mail: info@lbitalia.it - Internet: www.lbitalia.it - www.lbitalia.com