



In collaborazione con Alvan Blanch

## ESSICCATOIO A NASTRO





## FUNZIONAMENTO

Macchina costruita per l'essiccazione di prodotti vegetali in grani, grani alimentari ect.

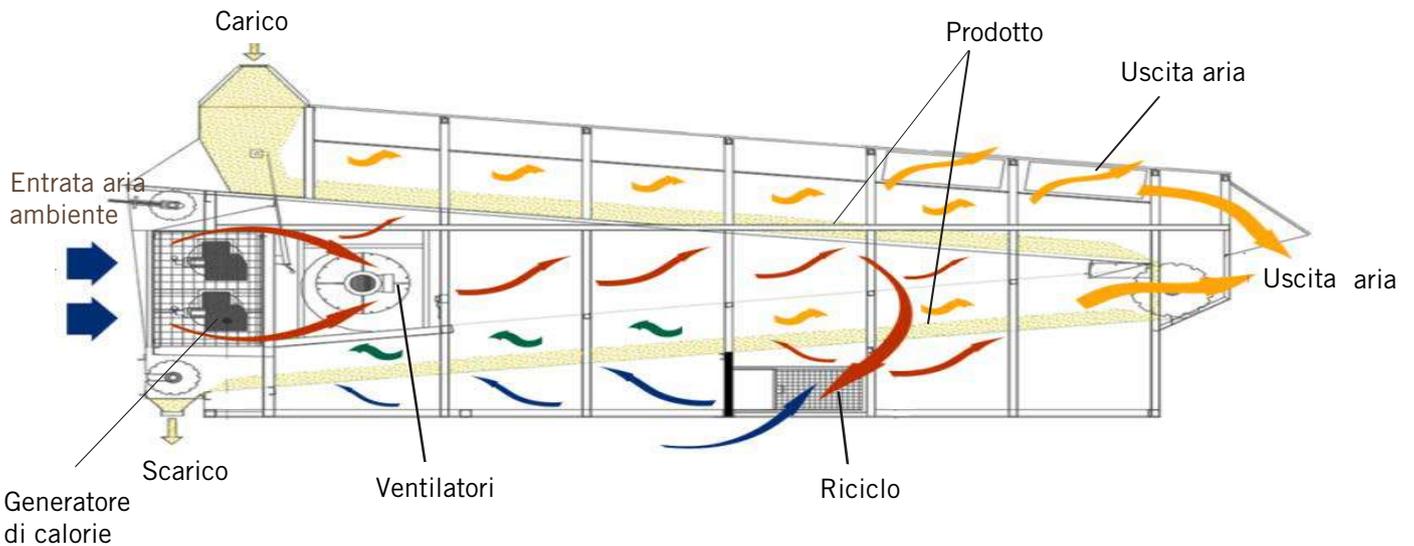
Il principio di funzionamento si basa sulla distribuzione volumetrica del prodotto sopra un nastro mobile, nella fase di andata inizia l'essiccazione e nella fase di ritorno termina la fase di essiccazione con inizio e fine fase di raffreddamento. L'asportazione dell'umidità dai prodotti avviene tramite ricircolo d'aria calda generata da generatori a fuoco diretto o indiretto con ventilatori.

Il processo è del tutto naturale progettato per preservare le proprietà organolettiche degli alimenti.

Gruppi di riscaldamento: gas, gasolio, batterie elettriche, batterie a vapore -olio diatermico, biomasse.



## ESSICCATOIO DI TIPO A-R PER PRODOTTI IN GRANO



Specifica per ortaggi a grano doppio di grano orzo, grano, mais

Modello	DF6000	DF9000	DF10500	DF12800	DF15200	DF15900	DF17655	DF19000	DF22000	DF25000	DF26500	DF30000	DF33500	DF37000	DF48000
Orzo 20% - 15%, @ 100° C t/h	6	9	11	14	16	17	19	21	24	28	29	33	37	41	53
Grano 20% - 15% @ 110° C t/h	7	10	12	15	18	19	21	23	26	30	32	36	40.5	45	58
Mais 25% - 15% @ 110° C t/h	3	4	6	7	8	8.5	9	10	11	12.5	13.5	15	17	19	24.5
Canola 13% - 9% @ 60° C t/h (Semi di colza)	4	76	8	9	11	11	12	14	16	18	19	21	24	27	36
Lunghezza, mm	6800	9200	8740	10000	11000	10520	12232	11000	12232	13465	12232	13465	14697	15929	19625
Larghezza, mm	2500	2500	3220	3220	3220	3650	3220	3830	3830	3830	4440	4440	4470	4470	4470
Altezza, mm	4200	4200	4490	4914	5051	5140	5192	5192	5334	5334	5464	5604	5745	5885	7289
Altezza di scarico sotto coclea, mm	-267	-267	342	481	343	206	206	343	206	68	206	48	-88	-229	-202
Carico massimo, kg	5000	5500	6000	7500	10000	10000	11000	12000	13000	14000	15000	16000	17500	23000	18000
Prodotto su letto asciutto, kg Orzo @ 300mm	4000	5000	6000	7500	8500	9000	10000	11000	12000	13200	14000	16000	18000	20000	24000
Ventilatore per essiccazione, kW	1 x 11	1 x 15	1 x 15	1 x 22	1 x 22	1 x 30	1 x 30	1 x 30	1 x 37	1 x 45	2 x 30	2 x 30	2 x 37	2 x 37	2 x 45
Ventilatore per raffreddamento, kW	1 x 4	1 x 5.5	1 x 7.5	1 x 9.2	1 x 11	1 x 11	1 x 15	1 x 15	1 x 18.5	1 x 18.5	2 x 9.2	2 x 11	1 x 11, 1 x 15	2 x 15	2 x 37
Motore bruciatore, kW	0.55	0.55	1.1	1.1	2 x 0.75	2 x 1.1	2 x 1.1	2 x 1.1	2 x 1.5	2 x 1.5	2 x 1.5	2 x 1.5	2 x 2.1	2 x 3.6	2 x 3.6
Trazione, kW	0.55	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	2.2
Scarico dell'ugello, kW	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Dimensione del bruciatore, kW	500	500	800	1000	2 x 600	2 x 700	2 x 700	1 x 700, 1 x 1000	1 x 700, 1 x 1000	2 x 1000	2 x 1000	1 x 1000, 1 x 1200	2 x 1400	2 x 1700	2 x 2000

# FUNZIONAMENTO

Macchina costruita per l'essiccazione di prodotti vegetali con sistema meccanico di movimentazione della massa.

Il principio di funzionamento si basa sulla distribuzione volumetrica del prodotto sopra un nastro mobile nella sola fase di andata, con essiccazione e raffreddamento finale.

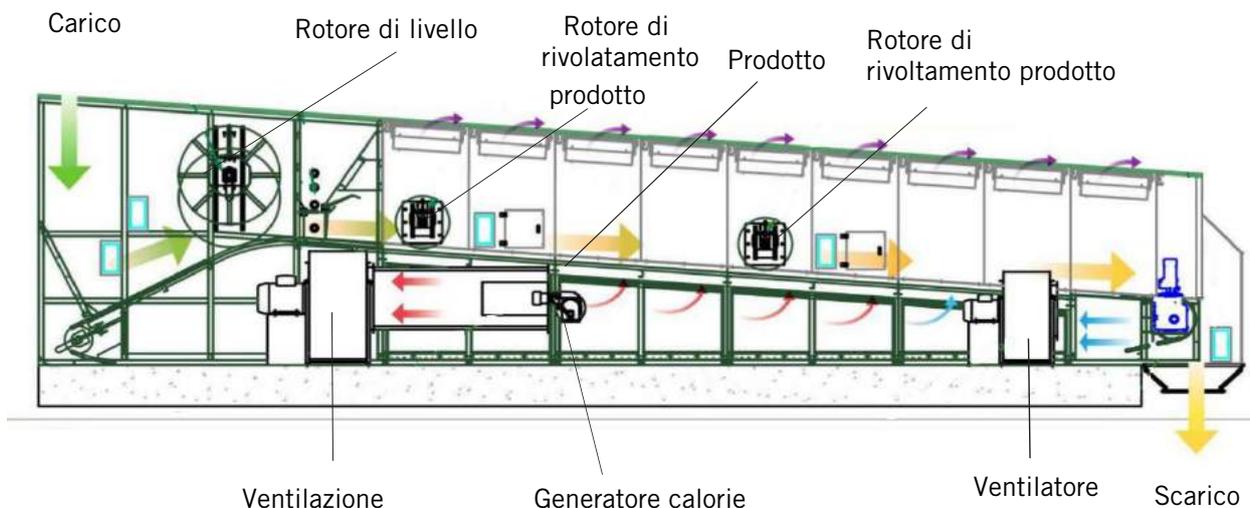
L'asportazione dell'umidità dai prodotti avviene tramite ricircolo d'aria calda generata da generatori a fuoco o indiretto con ventilatori.

Il processo è del tutto naturale progettato per preservare le proprietà organolettiche degli alimenti.

Gruppi di riscaldamento: gas, gasolio, batterie elettriche, batterie a vapore -olio diatermico, biomasse.

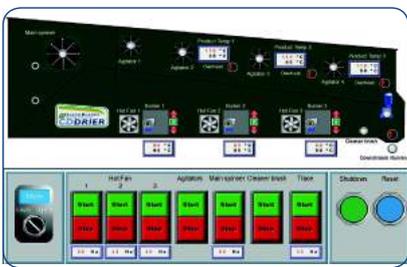


## ESSICATOIO DI TIPO A PER PRODOTTI IN GRANI SFALCIATI DI DIFFICILE SCORRIMENTO



Modello	Essiccazione a 70 °C Digestato 70%-15% MC	Essiccazione a 70 °C Pellet 50%-25% MC	Asciugatura al 100% C Grano 20%-15% MC	Potenza termica kwth	Potenza elettrica kwe	Dimensioni approssimative		
	Capacità di trasmissione kg / h	Capacità di trasmissione kg / h	Capacità di trasmissione kg / h			(m)	(m)	(m)
(P)CD3100	230	500	3,100	160-250	15	10	2.0	4.0
(P)CD4300	310	680	4,400	220-350	20	12.5	2.0	4.0
(P)CD5700	410	920	5,800	290-470	21	12.5	2.6	4.0
(P)CD7900	600	1,340	7,600	420-610	27	15	2.6	4.0
(P)CD10600	820	1,830	10,900	580-900	36	17.5	2.6	4.0
(P)CD13300	1,100	2,300	13,500	720-1,100	44	17.5	3.2	4.0
CD16000	1,200	2,610	15,600	820-1,300	53	21	3.2	4.8
CD19400	1,400	3,140	19,800	980-1,600	58	23.5	3.2	4.8
CD22200	1,700	3,760	21,900	1,180-1,800	65	26	3.2	4.8
CD25600	2,000	4,390	25,900	1,400-2,300	83	28.5	3.2	4.8
CD28400	2,100	4,600	28,000	1,400-2,300	88	32	3.2	5.4
CD31100	2,300	5,220	32,200	1,600-2,600	88	34.5	3.2	5.4
CD34600	2,600	5,820	34,300	1,800-2,600	131	37	3.2	5.4
CD38000	2,800	6,370	38,400	2,000-3,100	134	39.5	3.2	5.4
CD44200	3,300	7,390	44,600	2,300-3,600	188	46	3.2	6.3
CD50300	3,800	8,610	50,800	2,700-4,100	201	50.6	3.2	6.3
CD60400	4,500	10,000	61,000	3,100-5,000	244	50.6	3.8	6.3

Un esempio di prodotti essiccati		
Erba medica	Semi di erba	Carta dei fanghi
Orzo	Erbe aromatiche	Pellet
Borragine	Seme di lino	Colza
Bricciole pane	Erba medica	RDF
Bagasse	Malted Sorgo	Riso
Semi di cacao	RSU	Alga marina
Chicchi di caffè	Mais	Girasole
Concime	Insilato mais	Semi di soia
Semi di cotone	Avena	Zucchero
Peperocini piccanti	Plastica	Cannuccia
Digestato	Semi di papavero	Grano
Evening Primrose	Piselli & Beans	Woodchip
Erba	Bucce di patate	Trucioli di legno



### PLC Pannello di controllo con registrazione dati

Sistemi di controllo versatili

Sistemi di controllo completamente integrati per un migliore controllo della gestione. I sistemi PLC incorporano grandi touchscreen, registrazione dati, monitoraggio energetico e accesso remoto / controllo. Azionamenti a velocità variabile per l'essiccazione ottimale e l'efficienza energetica.



**ZANIN F.lli s.r.l.**  
Viale delle Industrie, 1  
31032 Casale sul Sile (TV) - Italy

T. +39 0422 785444  
F. +39 0422 785805

www.zanin-italia.com  
info@zanin-italia.com



©2015 ZANIN F.lli - Tutti i contenuti (testi, foto, grafica) presenti all'interno di questo supporto sono proprietà della ditta ZANIN F.lli e sono protetti dalla vigente normativa sulla proprietà intellettuale, non potranno quindi essere pubblicati, riprodotti, riscritti, distribuiti, commercializzati, senza una esplicita autorizzazione.

I marchi, le denominazioni e le ditte menzionati all'interno di questo supporto sono di proprietà dei rispettivi proprietari e sono protetti dalla normativa vigente in materia di marchi, brevetti e/o copyright.

La ditta ZANIN F.lli declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare al prodotto le modifiche che riterrà opportune in qualsiasi momento e senza preavviso.

ATTENZIONE: DATI NON VINCOLANTI FARE RIFERIMENTO ALLA SCHEDA TECNICA RILASCIATA DIRETTAMENTE DALLA ZANIN F.LLI

**RIVENDITORE**