

www.la.parmigiana.com

La Parmigiana, azienda leader a livello mondiale nel settore della produzione di macchine ed impianti per pasta alimentare dal 1949, è una realtà di affidabilità, tecnologia e qualità.

La Parmigiana, world leading company in the alimentary pasta machines and plants field since 1949, is a reality of reliability, technology and quality.

ESSICCATOIO STATICO A CARRELLI • STATIC DRYER WITH TROLLEYS



pasta producing machines and plants
m a c h i n e e i m p i a n t i p e r p a s t a



**ESSICCATOIO STATICO A CARRELLI • STATIC DRYER WITH TROLLEYS • SÉCHOIR STATIQUE À CHARIOTS
SECADERO ESTÁTICO DE VAGONETAS • STATISCHER TROCKNER MIT FÖRDERWAGEN**



Il rapporto diretto con gli utilizzatori ci ha permesso di cogliere in pieno le loro esigenze e ci ha consentito di semplificare l'essiccazione, renderla quindi più facile, più sicura e più costante. Le caratteristiche che contraddistinguono i nostri essiccatoi, oltre ad una tecnologia avanzata nella parte interna, che riguarda la gestione e la distribuzione dei flussi bidirezionali dell'aria, i nuovi gruppi di estrazione umidità, ventilazione, aspirazione e riscaldamento, sono i differenti quadri elettrici disponibili in 3 configurazioni elettroniche:

- a) Base PLC Easy (La Parmigiana)
- b) PLC XVC (La Parmigiana)
- c) Scheda SM2 (Progetto Pasta)

Our direct relationship with users has made it possible for us to respond to their needs and enabled us to simplify the drying process, thus making it easier, more reliable and more constant. In addition to the advanced technology of the internal part, which regards the control and distribution of two-way air flows and the new moisture extraction, aspiration and heating units, the distinguishing features of our dryers are the different electrical boards available in three electronic configurations:

- d) PLC Easy base (La Parmigiana)
- e) PLC XVC (La Parmigiana)
- f) SM2 card (Progetto Pasta)

La relation directe avec les utilisateurs nous a permis de comprendre au mieux leurs exigences et de simplifier le séchage, le rendre donc plus facile, plus sûr et plus constant. Les caractéristiques qui distinguent nos séchoirs, au-delà d'une technologie à l'avant-garde dans la partie interne, qui concerne la gestion et la distribution des flux directionnels de l'air, les nouveaux groupes d'extraction de l'humidité, de la ventilation, de l'aspiration et du réchauffement, sont les différents tableaux électriques disponibles en 3 configurations électroniques:

- g) Base PLC Easy (La Parmigiana)
- h) PLC XVC (La Parmigiana)
- i) Carte SM2 (Progetto Pasta)

Gracias al contacto directo con los utilizadores hemos podido recopilar todos sus exigencias permitiéndonos, de este modo, simplificar la operación de secado, convirtiéndola en una tarea más fácil, más segura y más constante. Las características que distinguen nuestros secaderos, además de una tecnología de vanguardia en la parte interna, que se refiere a la gestión y a la distribución de los flujos bidireccionales del aire, los nuevos grupos de extracción de la humedad, de ventilación, aspiración y calefacción, son los distintos cuadros eléctricos disponibles en 3 configuraciones electrónicas:

- j) Base PLC Easy (La Parmigiana)
- k) PLC XVC (La Parmigiana)
- l) Ficha SM2 (Proyecto Pasta)

Der direkte Kontakt zu den Nutzern hat es uns ermöglicht, deren Bedürfnisse umfassend zu studieren und den Trockenvorgang zu vereinfachen, also verständlicher, sicherer und gleich bleibender zu gestalten. Was unsere Trockner von anderen unterscheidet, ist nicht nur die fortschrittlichen Technologie der inneren Bauteile, denen die Steuerung und Verteilung des in zwei Richtungen fließenden Luftstroms obliegt, sondern es sind auch die neuen Komponenten zur Entfernung von Feuchtigkeit, zur Belüftung, Absaugung und Erwärmung sowie die einzelnen Schalttafeln, die in 3 Konfigurationen erhältlich sind:

- m) Basis PLC Easy (La Parmigiana)
- n) PLC XVC (La Parmigiana)
- o) Kreis SM2 (Projekt Pasta)



Esaustore
Exhaust
Aspirateur



Quadro elettrico Mod. SM2
Microprocessor card Mod. SM2
Microprocesseur Mod. SM2

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNEES TECHNIQUES

MODELLO/MODEL/MODELE	ESS1C	ESS2C	ESS4C	ESS6C	ESS8C
carrelli n./trolleys n. chariots n.	1	2	4	6	8
capacità kg/capacity kg capacité kg	80-90	150-200	300-400	500-600	700-800
telai n./trays n./plateaux n.	31	62	124	186	248
dim.telaio cm/tray dim.cm dim.plateaux cm	120X60	120X60	120X60	120X60	120X60
essiccatoio con resistenze elettriche dryer with electric heating elements	si/yes	si/yes	si/yes	si/yes	si/yes
essiccatoio con batterie di acqua calda dryer with hot water batteries sechoir a batterie a l'eau chaude	no	si/yes	si/yes	si/yes	si/yes
essiccatoio con batterie di vapore dryer with steam batteries sechoir a batterie de vapeur	no	si/yes	si/yes	si/yes	si/yes

La Parmigiana s.r.l.

Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants