

Essicatoi EC/NG



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>

Gamma

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



LCD - Particolare home

EC/NG 25



EC/NG 50



EC/NG 100



Essicatoi EC/NG

EC/NG 150



EC/NG 200

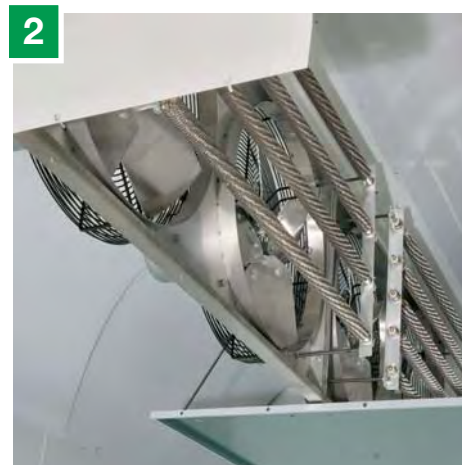
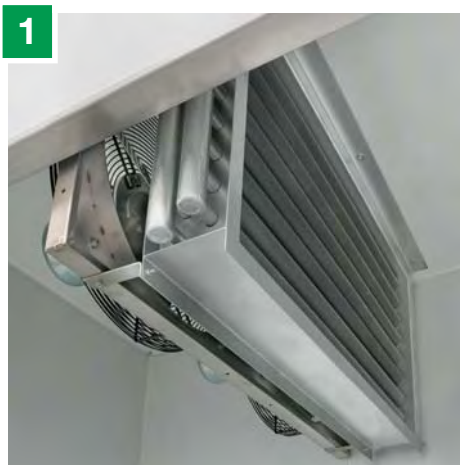


Carrello per pasta lunga

Trolley for long pasta

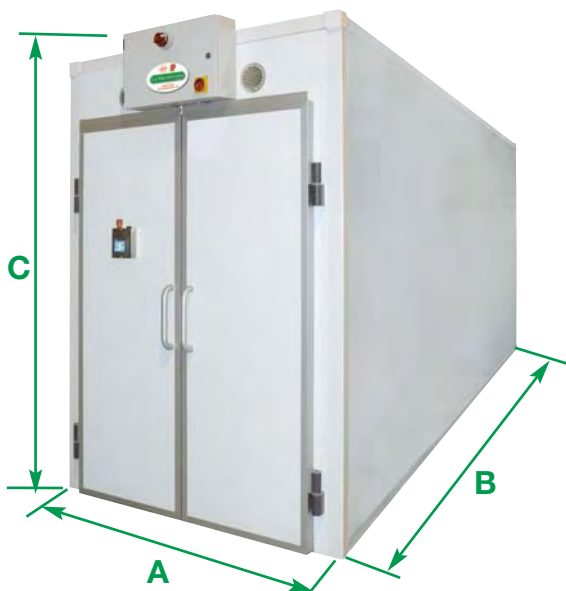
Tecnologia

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



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
2900	2900	2900	2900	2900

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

Essicatoi EC/NG



The **dryer** is built with insulated panels jointed 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 our range so to obtain a uniformity 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.

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.

Technical Data

	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Installed power (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Trolleys quantity (nr)	1	2	4	6	8
Trays quantity (nr)	25	50	100	150	200
Dimensione setaccio (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Pasta quantity (Kg)	100	200	400	600	800
Dryer dimensions AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Structure - Standard: Painted plate

Controls - Microprocessor with automatic control of temperature, moisture and end cycle

Power - Standard: Electric. On request by water batteries



Le **séchoir** est construit per 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 douées 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) doué 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.

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
Puissance installée (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Quantité de chariots (nr)	1	2	4	6	8
Quantité de tamis (nr)	25	50	100	150	200
Dimensions du tamis (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Quantité de pâtes (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensions du séchoir AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

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 Verzäpfung 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 Feuchtigkeitentzug und Ventilen zur Luftimmission ausgestattet.

Der gesamte Austrocknungszyklus wird von Feuchtigkeits- und Temperatursonden überwacht.

Das automatische Austrocknungssystem ist mit einem PLC ausgestattet, der es über einen Touchscreen Monitor ermöglicht, das geeignetste Rezept für das Pastaformat 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.

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
Motorleistung (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Anzahl Wagen (Stück)	1	2	4	6	8
Anzahl Siebe (Stück)	25	50	100	150	200
Abmessung Sieb (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Menge Pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Abmessungen Trockner AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

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 punto. 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.

Gama: De EC25 á 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
Potencia instalada (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Cantidad de carretillas (nr)	1	2	4	6	8
Cantidad de bastidores (nr)	25	50	100	150	200
Dimensiones del bastidor (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Cantidad pasta (Kg)	100	200	400	600	800
Dimensiones secadero AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Estructura - Estandar: chapa barnizada.

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

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



Сушильный шкаф сделан из теплоизолирующих панелей для устранения любой потери и рассеивания тепла.

Панели изолированы полиуретаном и покрыты ПВХ.

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

Сушилki 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.

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

Модели

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
Установленная мощность (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Количество тележек (шт)	1	2	4	6	8
Количество сит (шт)	25	50	100	150	200
Размеры сита (mm)	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200	600x1200
Количество макарон (Kg)	100	200	400	600	800
Габарит сушилki AxBxC (mm)	1750x950x2900	1750x1150x2900	1750x2750x2900	1750x3950x2900	1750x5150x2900

Конструкция - Стандартная: лакированный лист

Управления - Микропроцессор с автоматическим контролем влажности, температуры и конца цикла

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

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

aoq@nt-rt.ru || <https://lamonferrina.nt-rt.ru>

