

PG 128

Séchoir Tunnel



P i G o®

FOOD PROCESSING MACHINERY

Les principales différences entre la technologie de séchage Tunnel PIGO et les technologies compétitives

PROCESSUS ÉCONOME / CONGÉLATION PLUS RAPIDE AVEC MOINS D'ÉNERGIE

Notre système de guidage d'air réduit le temps de séchage tout en consommant moins d'énergie.

POSSIBILITÉ DE FONCTIONNEMENT À BASSE TEMPÉRATURE

Notre conception spéciale permet des cycles de fonctionnement à basse température qui sont d'une importance cruciale pour préserver l'intégrité naturelle de votre produit.

RESPECT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un grand soin et une grande détermination ont été mis dans la conception d'un système qui facilite l'accès et le nettoyage de chaque composant, garantissant que les bactéries ou les résidus ne seront pas piégés sur les équipements ou les surfaces des aliments.

OPÉRATION SANS LISTERIA ET PATHOGENÈNE - Aujourd'hui le "must" pour la sécurité alimentaire, grâce à la conception ouverte de toutes les pièces de machines

CONVIVIALITÉ POUR L'OPÉRATEUR

Toutes les étapes du processus de séchage sont conçues pour faciliter un fonctionnement et une maintenance simples, rapides et efficaces.



Le séchoir/deshydrateur est conçu pour le séchage industriel des fruits, légumes, herbes et autres matières premières brutes (en plus des matières explosives). Le séchage est effectué avec de l'air chauffé.

Le flux d'air chauffé est dans la direction opposée au mouvement du chariot. L'air est chauffé en passant par l'échangeur de chaleur qui se trouve dans le conduit d'air. De puissants ventilateurs axiaux, positionnés dans le conduit d'air supérieur derrière l'échangeur de chaleur, assurent une circulation d'air uniforme dans la machine de séchage



DESIGN UNIQUE PIGO

OPÉRATION SANS LISTERIA ET PATHOGÈNE - Aujourd'hui le "must" pour la sécurité alimentaire, grâce à la conception ouverte de toutes les pièces de machines

LA MESURE DE LA TEMPÉRATURE DE L'AIR dans le SÉCHOIR À TUNNEL PG 128 est effectuée en utilisant des sondes de mesure placées à différents points, offrant un contrôle précis de l'ensemble du processus de séchage. La régulation de la température se fait automatiquement par une vanne de régulation située à l'entrée de vapeur de l'échangeur de chaleur.

SÉCHAGE CONTINU SÉQUENTIEL Le procédé fourni par le séchoir tunnel PG 128 offre un grand avantage par rapport aux séchoirs à chambre car le processus de préparation est pratiquement continu. Il permet l'application de lignes de traitement de préparation de capacité inférieure, car les fruits seront introduits tranquillement dans le séchoir, gardant la couleur et empêchant la détérioration du fruit.

LE SYSTÈME DE CONDUITS D'AIR CANALISÉS est activé pour:

- Recirculation du même air dans le système (générateur, chambre de séchage et ventilateur)
- Éjection partielle de l'air saturé et prise d'air frais en même quantité
- Éjection totale de l'air saturé et prise d'air frais

Le séchoir se compose de la chambre de séchage et du système de conduits d'air sur le dessus du « flux produit ».

Toutes les parties de la construction (chariots, plateaux, etc.) sont exécutées en acier inoxydable. Le caisson et parois de la machine est fait de panneaux de polyuréthane.

Le processus semi-continu est assuré par le chariot entrant dans le séchoir par intervalles (d'environ 30-60 min).

Toutes les vannes de contrôle pneumatique sont conçues pour un fonctionnement manuel simple.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES BASIQUES

Model	Dimensions LxBxH (mm)	Energie chauffage (kW)	puissance électrique (kW)	diametre ventilateur (mm)	Surface plateau (m2)	Chariots	plateau	plateaux par chariots	Capacité prunes (kg/jour)	Capacité pommes (kg/jour)
10	5500x1700x4100	60	7	1100	75	3	800x1300	24	1000	1500
20	8000x1700x4100	120	10	1250	150	6	800x1300	24	2000	3000
40	11000x2200x3800	240	12	2x850	300	6	800x1300	48	4000	6000
80	12000x3200x4100	480	18	1250	600	12	800x1300	96	8000	12000



PIGO provides complete, turn-key processing solutions:

- Freeze Drying - EFD
- Fluidized Bed IQF Freezers - EASY Freeze
- Spiral Freezers / Coolers / Pasteurizers
- Adiabatic Multistage Belt Dryers - PG 135
- Tunnel Dryers - PG 128
- Pitting Systems
- Complete Fruit & Vegetable Processing Solutions
- Milk Processing Lines



PIGO srl