

# PG 135

## Séchoir Continu à bande multi-étages Adiabatique



**P i G o**®

FOOD PROCESSING MACHINERY

# Les principales différences entre la technologie de séchage 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 PATHOGENÈ - 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.



## Séchoir Continu à bande multi-étages Adiabatique EASY Dry PG 135

SÉCHEUSE À BANDE MULTI-ÉTAGES ADIABATIQUE EASY Dry PG 135 avec séchage à air de retour continu (en condensant l'humidité de l'air) et contrôle de séchage par zone individuelle donne à l'utilisateur la possibilité de sécher le produit à des températures très basses, jusqu'à 2 fois temps de séchage plus court, préservant la couleur et la qualité du produit.

Le choix de la température de séchage dépend des exigences technologiques et des produits.



# DESIGN UNIQUE PIGO

**LE TRANSFERT DU PRODUIT** à travers le processus de séchage se fait par les bandes (de la bande supérieure à la bande inférieure), ce qui permet une rotation continue du produit et un séchage complètement uniforme.

**POSSIBILITÉ** de refroidissement de l'air de séchage par l'air ambiant frais à travers des volets appropriés (entrées d'air frais), ainsi que d'utiliser de l'air séché en continu (jusqu'à seulement quelques % de l'humidité de l'air) pour obtenir le meilleur effet de séchage.

**UN SÉCHAGE D'AIR EFFICACE** est assuré par le condenseur (fonctionnant à une température de 5-7 0C), installé sur le flux d'air renvoyé. Cette unité de condensation offre la possibilité d'un travail continu avec uniquement de l'air recyclé, particulièrement important pour le séchage de produits facilement oxydables, éliminant la nécessité d'introduire de l'air frais qui peut provoquer une oxydation.

**POUR OBTENIR LE MEILLEUR EFFET DE SÉCHAGE** et garantir un séchage 100% uniforme du produit, un système complet est projeté pour une très fine couche de produit, seulement 3-6 cm d'épaisseur à l'entrée.

**EASY Dry PG 135** est équipé d'un système CIP (Cleaning In Place) partiel, composé d'une tuyauterie avec des pulvérisateurs et d'un bassin de collecte d'eau, assurant un lavage efficace des zones nécessaires après le cycle de travail



## PRINCIPE DE LA POMPE À CHALEUR:

De l'air chaud est soufflé à travers le produit par des ventilateurs puissants dans de multiples conduits d'air prédéterminés, assurant une distribution parfaite du flux d'air et un séchage uniforme. Après avoir traversé la section de séchage, l'air «déshydraté» est à nouveau chauffé jusqu'à la température requise en passant par l'échangeur de chaleur.

Si le système de condensation complet est fourni par PIGO, il est possible d'utiliser la chaleur produite par l'unité de séchage à air pour chauffer l'air dérivé et réduire considérablement (jusqu'à 70-80%) la quantité de vapeur (ou autre source de chauffage).



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES BASIQUES

<b>Model PG 135</b>	<b>800x3000-8</b>	<b>1000x4000-8</b>	<b>1500x6000-8</b>	<b>2000x8000-8</b>	<b>2000x12000-8</b>	<b>2500x19000x8</b>
Capacité (onion) kg/h (avec cycle adiabatique)	150	250	500	1000	2000	4000
Poids (kg)	4400	5500	9700	16100	31000	44000
longueur Total (mm)	7000	8500	11500	14500	20500	27500
longueur de travail (mm)	3000	4000	6000	8000	12000	19000
longueur du tunnel (mm)	4500	6000	9000	12000	17000	24000
Largeur Bande (mm)	800	1000	1500	2000	2000	2500
Largeur séchoir (mm)	1300	1500	2000	3000	3000	3500
Hauteur séchoir (mm)	2300	2500	2500	2500	3500	3500
HauteurTotal (mm)	3300	3500	4000	4500	5000	5000
Bande N°	8	8	8	8	12	12
Ventilateur N°	5	5	5	5	7	9
énergie chauffante requise sans cycle adiabatic (kW)	280	460	920	1840	3680	7360
Puissance système de refroidissement (kW)	40	65	130	260	520	1040
Puissance elect. moteurs et ventilateurs (kW)	14	18	25	35	55	90
Consommation d'énergie par kg de produit humide, avec cycle adiabatique (kW / kg)	1- 1,5	1- 1,5	1- 1,5	1- 1,5	1- 1,5	1- 1,5

### 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