



SECADERO

para frutos de

CÁSCARA LEÑOSA



innovations for agriculture

Zaffrani ofrece una solución sencilla, eficaz y económica para el secado de todos los productos de cáscara leñosa. La modularidad de la estructura junto con la simplicidad del montaje permiten adaptar la máquina a cualquier contexto territorial y reducir los costos de transporte.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LOS SECADEROS DE CÁSCARA LEÑOSA:

Los componentes de alta calidad se utilizan para encontrar fácilmente los repuestos.

Los principios de seguridad y funcionalidad garantizan la seguridad del operador.

La versatilidad, la modularidad y la posibilidad de trabajar en serie satisfacen las más variadas solicitudes.

TEMPERATURA CONSTANTE

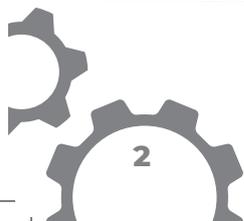
El eficiente sistema de mezcla de aire caliente y frío inyecta dentro del secadero un solo flujo de aire a una temperatura constante y circularmente homogénea, asegurando un calentamiento uniforme del producto y, por lo tanto, un secado regular para mantener inalteradas las propiedades y las calidades organolépticas.

CICLO CONTINUO

La mezcla del producto también es continua y uniforme: el sinfín central garantiza este proceso llevando el producto de abajo hacia arriba manteniendo el movimiento constante.



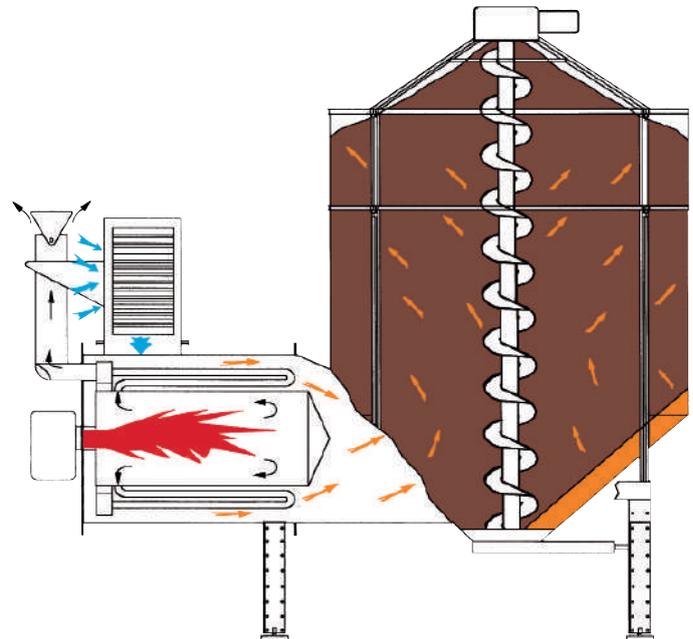
El secadero para producto de cáscara leñosa Zaffrani cumple con todas las normas de seguridad alimentaria gracias al intercambiador de calor de fuego indirecto que lo hace adecuado para la industria alimentaria: el flujo de aire frío es comprimido por el ventilador en el intercambiador mismo, invirtiendo toda la superficie calentada por el quemador sin entrar en contacto con los gases residuales y, por lo tanto, sin residuos derivados de la combustión.



SECADERO
para frutos de
CÁSCARA LEÑOSA



ESQUEMA OPERATIVO



 Cámara de combustión

 Flujo de aire frío

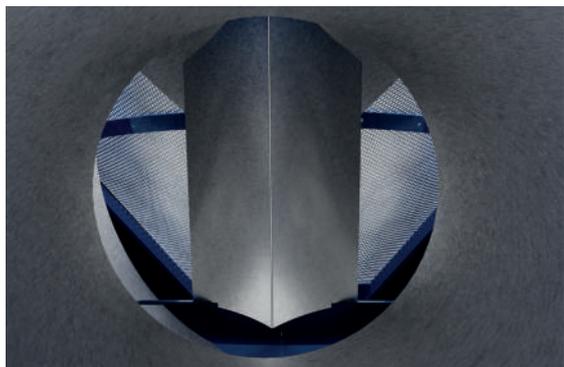
 Producto

 Flujo de aire caliente

SECADERO
para frutos de
CÁSCARA LEÑOSA

CARACTERÍSTICAS

tecnicas



FLUJO DE AIRE CENTRAL

El flujo de aire ingresa centralmente a la base cónica del secadero y se distribuye uniformemente gracias al deflector.

PROTECCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control eléctrico es simple, intuitivo y facilita el trabajo del operador.

Para preservar su durabilidad, está equipado con una puerta de cierre que lo aísla del polvo y del agua.



PATAS AJUSTABLES



Las patas son regulables en altura para facilitar la descarga del producto desde el secadero.

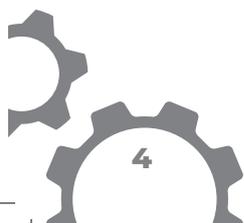
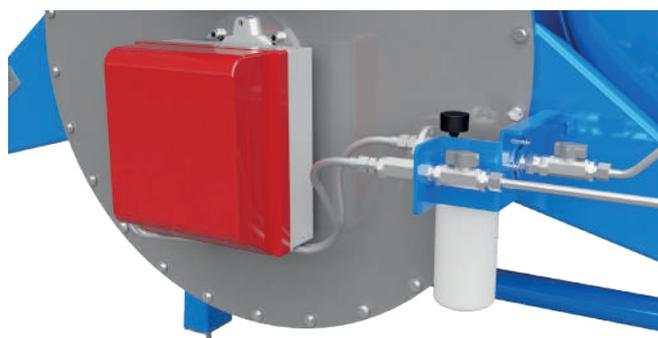
mod. 60-300



FILTRO GASOLÉO CON SEPARADOR DE AGUA

Disponibles solo en la "versión gasóleo" para garantizar la entrada de combustible limpio al quemador.

mod. 60-300





POSICIÓN CHIMENEA Y VENTILADOR

La posición de la chimenea frente al ventilador permite la recuperación de calor y el pre-calentamiento del flujo de aire entrante.

ACERO INOXIDABLE y PINTURA PARA ALIMENTOS

Las paredes de acero inoxidable y los componentes de acero protegidos con pintura alimentaria garantizan una larga vida útil del secadero.



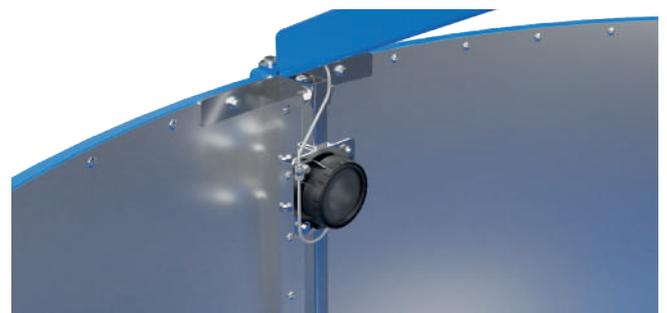
AJUSTE FLUJO DE AIRE

Una válvula permite ajustar manualmente el flujo de aire que ingresa al ventilador.

CAPACIDAD DE CARGA

El secadero Zaffrani garantiza un secado homogéneo también cuando hay una carga reducida en comparación con la capacidad máxima de carga.

Los secaderos medianos y grandes están equipados con un indicador de nivel de carga que emite una señal acústica cuando se alcanza el límite de capacidad.



SECADERO
para frutos de
CÁSCARA LEÑOSA

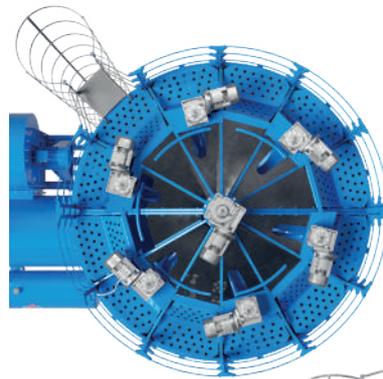
Secaderos para frutos de cáscara leñosa			50 (220V)	50 (380V)	60 (380V)	80 (380)	110 (380V)	125 (380V)	150 (380V)	300 (380V)
<i>Capacidad</i>	m ³		5,00	5,00	6,00	8,00	11,00	12,50	15,00	29,00
<i>Avellanas: 0,50 t/m³</i>	t		2,50	2,50	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	14,50
<i>Amendras: 0,50 t/m³</i>	t		2,50	2,50	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	14,50
<i>Castañas: 0,80 t/m³</i>	t		4,00	4,00	4,80	6,40	8,80	10,00	12,00	-
<i>Nueces: 0,60 t/m³</i>	t		3,00	3,00	3,60	4,80	6,60	-	-	-
<i>Pistachos: 0,55 t/m³</i>	t		-	-	3,30	4,40	6,05	6,90	8,30	-
<i>Piñones: 0,50 t/m³</i>	t		-	-	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	-
<i>Dimensiones</i>	<i>Altura</i>	m	3,50 - 3,70	3,50 - 3,70	3,50 - 4,00	4,00 - 4,50	4,50 - 5,00	5,00 - 5,50	5,50 - 6,00	6,50 - 7,00
	<i>Largo</i>	m	3,70	3,70	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	5,30
	<i>Ancho</i>	m	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,98
<i>Ventilador</i>	kw		0,75	0,75	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	11,00
<i>Quemador</i>	kw		0,18	0,18	0,39	0,39	0,39	0,39	0,39	0,40
<i>Sinfín central</i>	kw		1,5	2,2	2,2	2,2	2,2	3	3	3,00
<i>Sinfines periféricos</i>	kw		-	-	-	-	-	-	-	13,20
<i>Absorción de potencia total</i>	kw		2,5	3,2	6,6	6,6	6,6	7,4	7,4	27,6
<i>Consumo quemador gasoléo</i>	kg/h		4	4	9	10	11	12	12	18
<i>Caudal del ventilador</i>	m ³		6.000	6.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	27.000
<i>Humedad expulsada</i>	%/h		1	1	1	1	1	1	1	1
<i>Capacidad del depósito de combustible (aprox.)</i>	lit		100	100	260	260	260	260	260	560
<i>Peso</i>	kg		1.000	1.000	1.350	1.400	1.450	1.500	1.550	3.320

Los datos arriba son indicativos

EN50



EN150



EN300



SECADERO
para frutos de
CÁSCARA LEÑOSA
zaffrani.it

F.Ili Zaffrani s.r.l.
Via dell'Industria, 159
62014 Corridonia (MC) Italia
T +39 0733 281385
info@zaffrani.it

www.zaffrani.it



cabezales pick-up

secaderos

cabezales de maíz

cabezales de girasol