

**ESSICCATOIO**

per prodotti a

**GUSCIO LEGNOSO**



# innovations for agriculture

*Zaffrani offre una soluzione semplice, efficace ed economica per l'essiccazione di tutti i prodotti a guscio legnoso. La componibilità della struttura unitamente alla semplicità dell'assemblaggio consentono di adattare la macchina ad ogni contesto territoriale e ridurre i costi di trasporto.*



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELL'ESSICCATOIO PER PRODOTTI A GUSCIO LEGNOSO:

**Componenti di prima qualità vengono utilizzati per il facile reperimento dei ricambi.**

**Principi di sicurezza e funzionalità garantiscono l'incolumità dell'operatore.**

**Versatilità, modularità e possibilità di lavorare in serie soddisfano le più svariate esigenze.**

## TEMPERATURA COSTANTE

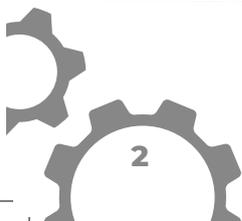
L'efficiente sistema di miscelazione di aria calda e fredda inietta all'interno dell'essiccatoio un unico flusso di aria a temperatura costante e circolarmente omogeneo, garantendo il riscaldamento uniforme del prodotto e, quindi, la sua regolare essiccazione mantenendone inalterate le proprietà e le qualità organolettiche.

## CICLO CONTINUO

Anche la miscelazione del prodotto è continua ed uniforme: tale processo è garantito dalla coclea centrale la quale convoglia il prodotto dal basso verso l'alto mantenendo il movimento costante.



L'essiccatoio per prodotti a guscio legnoso Zaffrani risponde a pieno a tutte le norme europee sulla sicurezza dei prodotti alimentari grazie alla presenza di uno scambiatore di calore a fuoco indiretto che lo rende idoneo per l'industria alimentare: il flusso d'aria fredda viene compressa dal ventilatore nello scambiatore stesso investendone tutta la superficie riscaldata dal bruciatore senza entrare in contatto con fumi di scarto e quindi senza residui derivati dalla combustione.



**ESSICCATOIO**  
per prodotti a  
**GUSCIO LEGNOSO**



Nocciole



Mandorle



Noci



Pistacchi

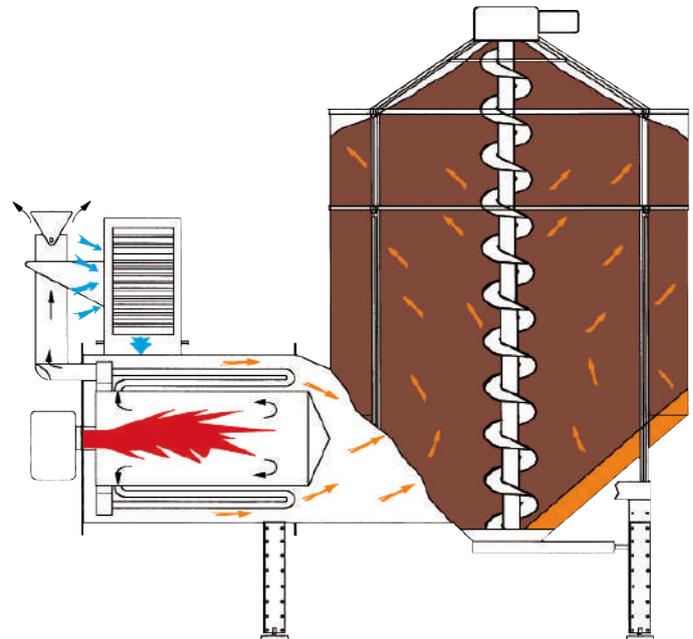


Pinoli



Castagne

**SCHEMA FUNZIONANTE**

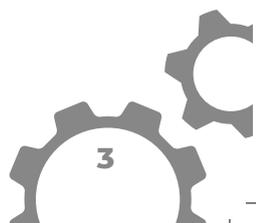


 Camera di combustione

 Flusso aria fredda

 Prodotto

 Flusso aria calda



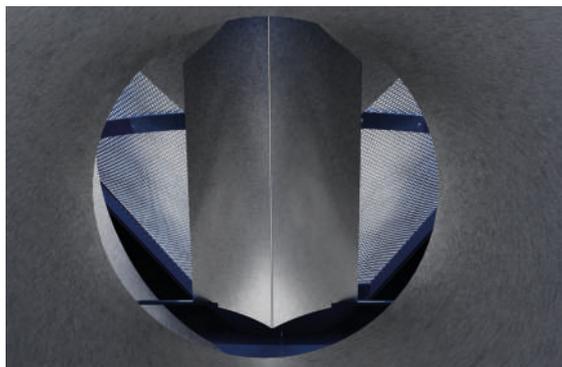
## ESSICCATOIO

per prodotti a

## GUSCIO LEGNOSO

# CARATTERISTICHE

tecniche



### FLUSSO DI ARIA CENTRALE

L'aria entra centralmente nella base conica dell'essiccatoio e grazie al deflettore si distribuisce in maniera uniforme.

### PROTEZIONE DEL QUADRO ELETTRICO

Il semplice ed intuitivo quadro elettrico di comando facilita le mansioni dell'operatore.

Per preservarne la durata nel tempo è dotato di uno sportello di chiusura che lo isola da polvere ed acqua.



### PIEDI REGOLABILI



I piedi sono regolabili in altezza per agevolare lo scarico del prodotto dall'essiccatoio.

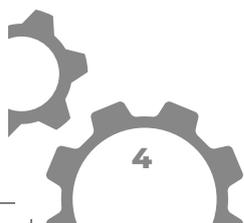
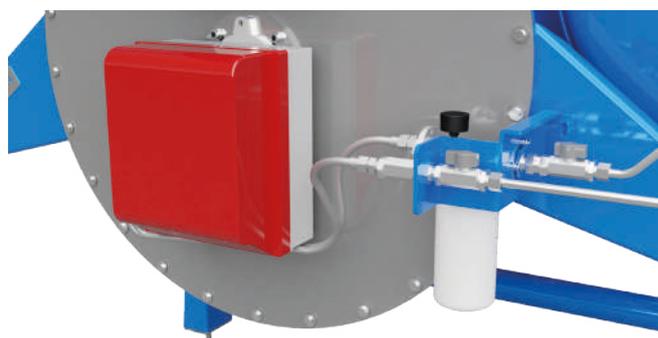
mod. 60-300



### FILTRO GASOLIO AD ACQUA

Disponibile solo nella "versione a gasolio" per garantire combustibile pulito in ingresso al bruciatore.

mod. 60-300



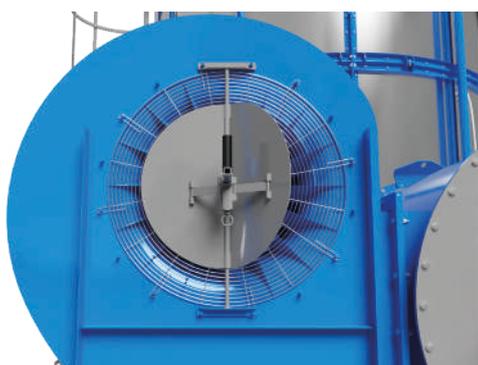


### **POSIZIONE CAMINO-VENTILATORE**

La posizione frontale del camino rispetto al ventilatore permette il recupero di calore pre-riscaldando l'aria in ingresso.

### **ACCIAIO INOX E VERNICIATURA ALIMENTARE**

Pareti in acciaio inox e componenti in acciaio protetti con vernice alimentare garantiscono lunga vita all'essiccatoio.



### **REGOLAZIONE DELL'ARIA**

Una valvola permette di regolare manualmente l'aria in ingresso al ventilatore.

### **CAPACITÀ DI CARICO**

L'essiccatoio Zaffrani garantisce l'essiccazione omogenea anche di un carico ridotto rispetto alla massima capacità di contenimento. Gli essiccatoi di medie e grandi dimensioni sono dotati di un indicatore di fine carico che emette un segnale acustico quando viene raggiunto il limite di capienza.



**ESSICCATOIO**  
per prodotti a  
**GUSCIO LEGNOSO**

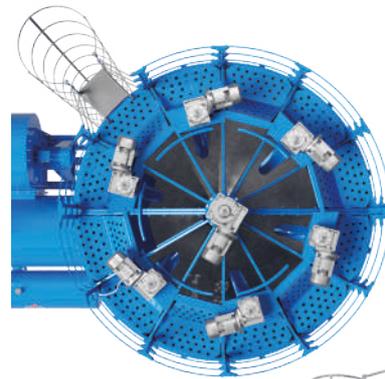
<b>Essiccatoio prodotti a guscio legnoso</b>			50 (220V)	50 (380V)	60 (380V)	80 (380)	110 (380V)	125 (380V)	150 (380V)	300 (380V)
Capacità	m <sup>3</sup>		5,00	5,00	6,00	8,00	11,00	12,50	15,00	29,00
Nocciole: 0,50 t/m <sup>3</sup>	t		2,50	2,50	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	14,50
Mandorle: 0,50 t/m <sup>3</sup>	t		2,50	2,50	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	14,50
Castagne: 0,80 t/m <sup>3</sup>	t		4,00	4,00	4,80	6,40	8,80	10,00	12,00	-
Noci: 0,60 t/m <sup>3</sup>	t		3,00	3,00	3,60	4,80	6,60	-	-	-
Pistacchi: 0,55 t/m <sup>3</sup>	t		-	-	3,30	4,40	6,05	6,90	8,30	-
Pinoli: 0,50 t/m <sup>3</sup>	t		-	-	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	-
Dimensione	Altezza	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
	Lunghezza	m	3,70	3,70	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	5,30
	Larghezza	m	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,98
Ventilatore	kw		0,75	0,75	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	11,00
Bruciatore	kw		0,18	0,18	0,39	0,39	0,39	0,39	0,39	0,40
Coclea centrale	kw		1,5	2,2	2,2	2,2	2,2	3	3	3,00
Coclee periferiche	kw		-	-	-	-	-	-	-	13,20
Assorbimento potenza totale	kw		2,5	3,2	6,6	6,6	6,6	7,4	7,4	27,6
Consumo bruciatore gasolio	kg/h		4	4	9	10	11	12	12	18
Portata ventilatore	m <sup>3</sup>		6.000	6.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	27.000
Umidità espulsa	%/h		1	1	1	1	1	1	1	1
Capacità serbatoio combustibile (approssimativa)	lit		100	100	260	260	260	260	260	560
Peso	kg		1.000	1.000	1.350	1.400	1.450	1.500	1.550	3.320

I dati forniti sono da ritenersi indicativi

EN50



EN150



EN300



**ESSICCATOIO**  
per prodotti a  
**GUSCIO LEGNOSO**  
**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](http://www.zaffrani.it)



testata pick-up

essiccatoi

testata mais

testata girasole