

HIGH CAPACITY AUTOMATIC SPIN DRYER Mod. JUMBO

The automatic Jumbo spin dryer was designed for high capacity dewatering while maintaining gentle handling of the product. The result is a considerable improvement in quality and an improved shelf life of the end product compared with other dryers available in the market. Dryer and process line controls are all accessed through a simple touch screen interface, which is able to store preset settings for various products and product conditions. The Jumbo construction is simple, robust and sanitary. With the Jumbo spin dryer product transfers are reduced, material handling is simplified and minimized, sanitation is simpler, floor space is conserved, and consistency of product quality can be achieved.

The main advantages and features of the system are:

- Possibility to dry very delicate and fragile products - leaf and otherwise.
- Electrically-powered motor allowing reliability and flexibility in operation.
- Fully automatic operation with computerized control of all the main management parameters.
- Minimum routine and unscheduled maintenance operations.
- Continuous product delivery to and from the centrifuge.
- Models available with several configurations to suit a wide range of applications and volumes.

CENTRIFUGA AUTOMATICA AD ALTA CAPACITÀ Mod. JUMBO

La centrifuga automatica Jumbo è stata progettata per eliminare delicatamente l'acqua da grandi quantità di prodotto. Il risultato è un notevole aumento della qualità e della durata del prodotto finito in confronto ad altri sistemi disponibili sul mercato. Tutti le verifiche ai processi di lavorazione ed asciugatura sono gestite con semplicità dall'interfaccia del quadro elettrico, capace inoltre di gestire dati preinseriti relativi ad altri prodotti. La struttura della Jumbo è semplice, robusta ed igienica. Grazie al modello Jumbo i trasferimenti di prodotto sono ridotti, il trattamento del prodotto è semplificato e minimizzato, la sanificazione è semplificata; il tutto con un'esigua occupazione dello spazio ed un aumento della consistenza.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- possibilità di asciugare prodotti molto fragili e delicati - in foglia e non;
- gruppo motorizzazione elettrico che garantisce affidabilità e flessibilità nelle operazioni;
- funzionamento completamente automatico con controllo computerizzato di tutti i parametri principali di gestione;
- operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria ridotte e molto agevoli;
- sistema di trasporto continuo del prodotto da e verso la centrifuga;
- possibilità di fornire il modello in varie configurazioni.

ESSOREUSE AUTOMATIQUE À GRANDE CAPACITÉ Mod. JUMBO

L'essoreuse automatique Jumbo a été conçue pour égoutter doucement grandes quantités de produit. Le résultat est une augmentation considérable de la qualité et de la durée du produit fini par rapport aux autres systèmes disponibles sur le marché. L'interface du tableau électrique, qui peut en outre gérer des données préalablement introduites relatives à d'autres produits, gère avec simplicité tous les contrôles des processus de transformation et de séchage. La Jumbo présente une structure simple, robuste et hygiénique. Grâce au modèle Jumbo, les transfèrements de produit sont réduits, le traitement est simplifié et minimisé, et la sanification simplifiée, le tout avec une réduction de l'espace occupé et plus consistance.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Possibilité de sécher les produits très fragiles et délicats - en feuilles et non.
- Motorisation électrique qui assure rendement et flexibilité.
- Fonctionnement complètement automatique avec contrôle informatisé des principaux paramètres de gestion.
- Opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire réduites et très simples.
- Système de transport en continu du produit vers l'essoreuse.
- Le modèle peut être fournit en diverses configurations.

CENTRIFUGADORA AUTOMÁTICA DE GRAN CAPACIDAD Mod. JUMBO

El modelo Jumbo de gran capacidad se ha creado para secar delicadamente los productos. El resultado es un aumento considerable de la calidad y de la duración del producto terminado, frente a otros sistemas disponibles en el mercado. La interfaz del cuadro eléctrico, que es capaz de controlar los datos introducidos previamente relativos a otros productos, controla con sencillez todas las verificaciones de los procesos de elaboración y de secado. La Jumbo tiene una estructura simple, robusta y respetando las normas. Para resumir, remarcando de forma particular su sencillez, su robustez y su higiene. Gracias al modelo Jumbo, se han reducido los traslados, se ha simplificado y minimizado el tratamiento del producto, y se ha simplificado la esterilización; todo ello con una mínima ocupación del espacio y un aumento de la consistencia.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Posibilidad de secar productos muy frágiles y delicados – de hoja y sin hoja.
- Grupo motorización eléctrico que garantiza la fiabilidad y flexibilidad en las operaciones.
- Funcionamiento completamente automático y control computarizado de todos los parámetros principales de gestión.
- Operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario reducidas y muy fáciles;
- Sistema de transporte del producto en continuo hacia la centrifugadora y después de ésta.
- Posibilidad de suministrar el modelo en varias configuraciones.

HOHE KAPAZITÄT AUTOMATISCHE SCHLEUDER Mod. JUMBO

Das Modell Jumbo wurde zum zart Entwässerung von großer Produktmenge geplant worden. Das Resultat ist eine beachtenswerte Verbesserung der Qualität und der Dauer des Endproduktes, gegenüber anderen auf dem Markt vorhandenen Produkten. Alle Kontrollen der Prozesse der Verarbeitung und Trocknung werden auf einfache Art und Weise durch die Schnittstelle der elektrischen Schalttafel durchgeführt, welche außerdem in der Lage ist, vorher eingegebene Daten bezüglich anderer Produkte zu verwalten. Ihre Struktur ist einfach, robust und hygienisch. Dank des Modells Jumbo die Übertragungen reduziert werden, die Behandlung des Produktes vereinfacht und verringert wird und die Sterilisierung der Maschinen durch bakterizide Substanzen vereinfacht wird; dies alles mit einer geringen Nutzung des Raumes und einer Erhöhung der Konsistenz.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

- Möglichkeit, zerbrechliche und delikate Produkte zu trocknen – aus Folie oder nicht.
- elektrisch Motor dass Flexibilität und Zuverlässigkeit garantiert.
- komplett automatische Arbeitsweise und computerisierte Verwaltung von allen Arbeitparametern.
- ordentlicher und außerordentlicher Wartungsvorgang reduziert und sehr einfach.
- kontinuierliche Speisung und Abladung von der Schleuder.
- Möglichkeit, Modelle in verschiedenen Konfigurationen zu liefern.

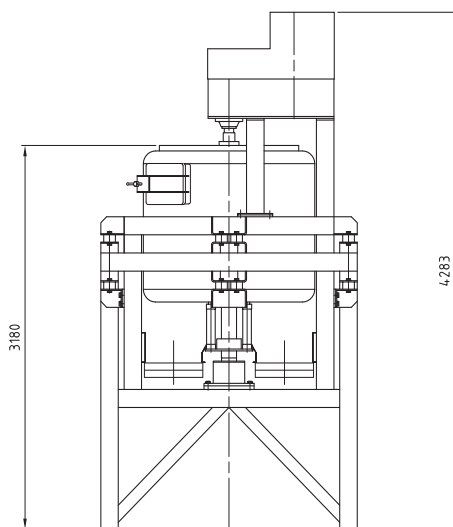
SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung

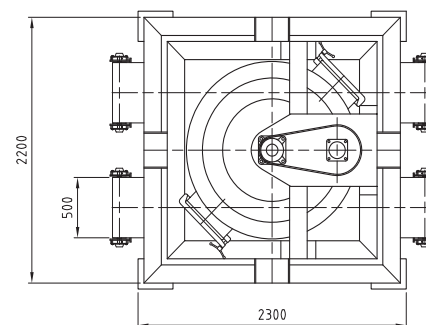
18 kW

Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen

2200 x 2300 x H.4280 mm



SIDE VIEW



TOP VIEW