



EXTRUSION
LINK

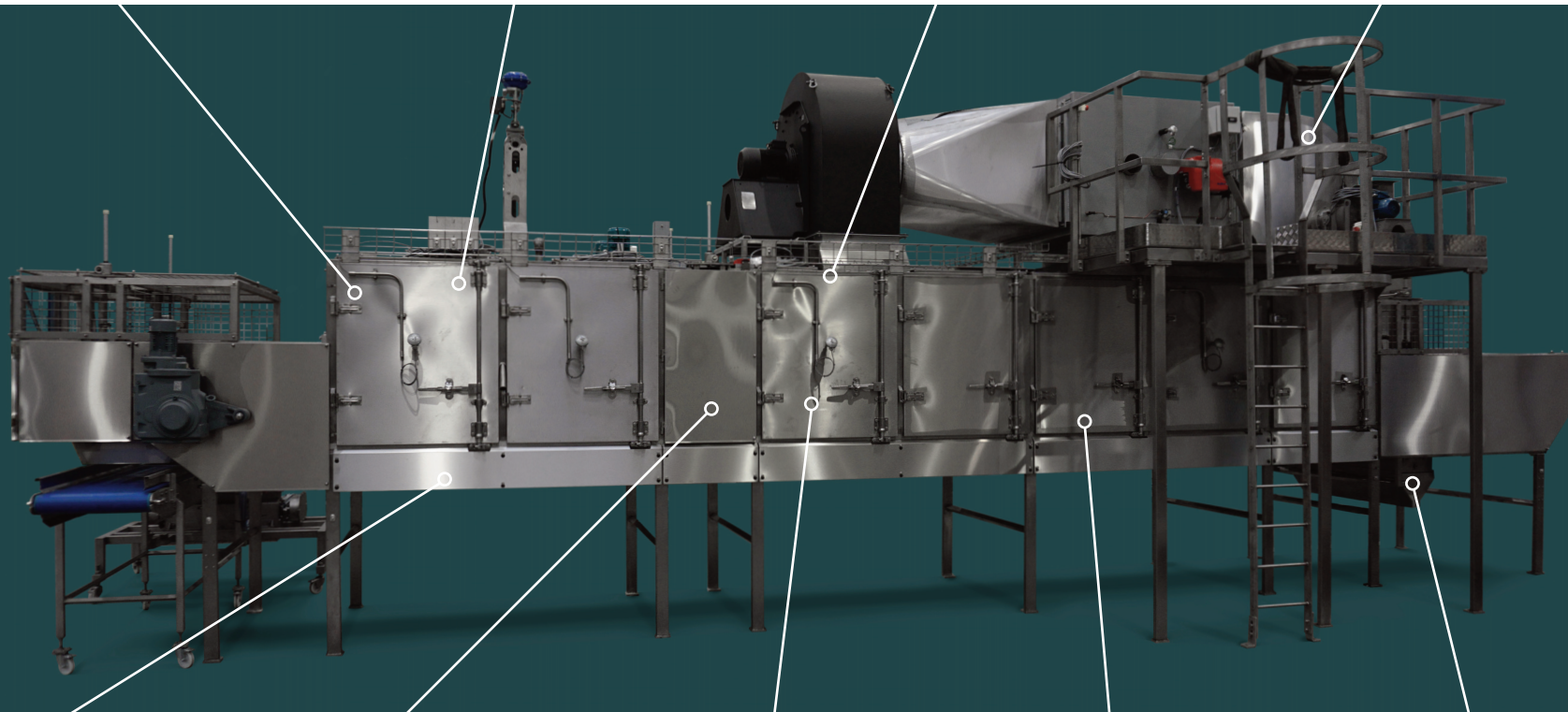
SECADORAS DE SNACKS, CEREALES E INGREDIENTES

Secciones refrigeradas
y climatizadas

Construcción totalmente
de acero inoxidable

Flujo de aire hacia
arriba y hacia abajo

Gas natural, GLP, Keroseno
o calentador eléctrico



Distancia al suelo
mínima de 700 mm

Secado uniforme

Puertas accesibles de
longitud completa para
limpieza en ambos lados.

Banda de lamas

Lavado de banda

Extrusion-Link Ltd. Sudbrook Hall, Rookery Lane, Sudbrook, Grantham, Lincolnshire, NG323RU, UK

E: info@extrusionlink.com Tel: +44 (0) 1400 231 132 www.extrusionlink.com

SECADORAS DE SNACKS, CEREALES E INGREDIENTES



- La secadora Extrusion-Link es una máquina flexible capaz de secar una amplia gama de productos con producciones específicas del cliente de 100 a 3000 kg/h.
- Con eficiencia y capacidad de secado optimizadas, el secador Extrusion-Link es una opción rentable y fácil de usar para integrarse en una fábrica existente o en una planta nueva.

- Profundidad y llenado del lecho optimizados
- Altas eficiencias de secado con flujos de aire ascendentes y descendentes
- Fácil acceso para limpieza y mantenimiento.
- Seguridad mejorada
- Funcionamiento fiable
- Captura de datos en tiempo real disponible
- Gestión de recetas
- Conectividad remota para solución de problemas y de quejas
- Soporte de por vida
- Operación 24 horas al día, 7 días a la semana
- Bajos costes de mantenimiento y funcionamiento.
- Incorporación de tecnologías auxiliares
- Instalación profesional y puesta en marcha del producto.

Utilidades

Especificacion

Suministro de gas	100 mbar
Agua fría	7° C
Energía electrica	3ph, 400v/460v, 50/60Hz
Bases	150mm concreto reforzado

DISEÑO - CREAR - ÉXITO