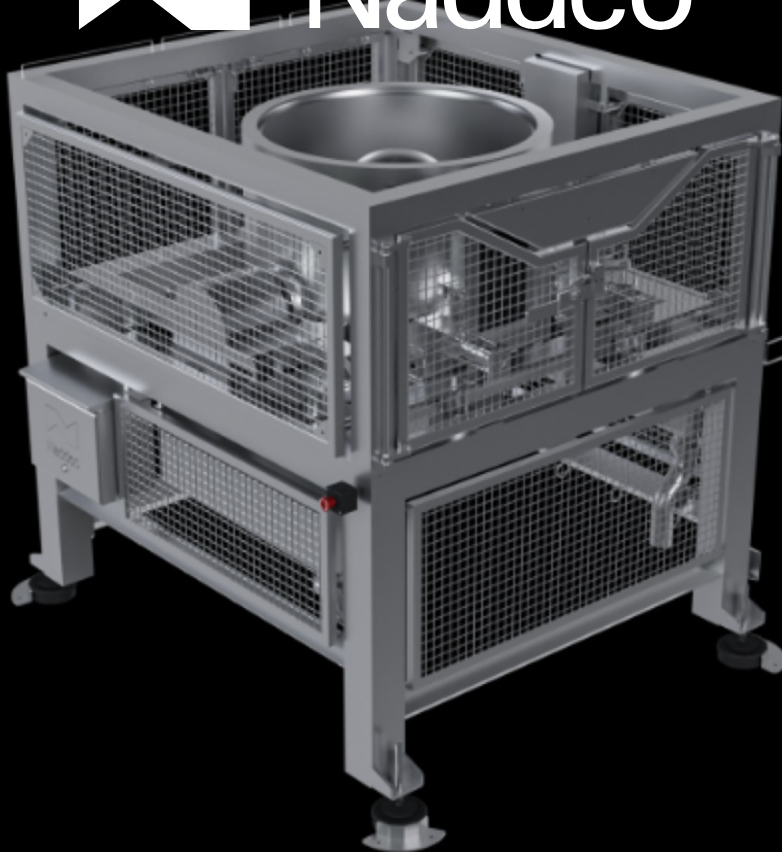




ASCIUGATURA

ADRY 80

Centrifuga automatica

POTENZA	7.4Kw
TENSIONE	400V
FREQUENZA	50Hz
PESO	1050Kg



Configurazione Generale

La ADRY80 è una centrifuga automatica a cestello ribaltabile progettata per la rimozione dell'acqua superficiale residua dal prodotto mediante azione centrifuga controllata, idonea all'integrazione in linee alimentari automatiche. La macchina è costituita da:

- Struttura portante in acciaio inox con piastre per il fissaggio al suolo
- Piedini antivibranti per garantire stabilità e assorbimento delle sollecitazioni generate durante le fasi di rotazione e ribaltamento
- Paniere rotante in lamiera presso-piegata di acciaio inox con foratura Ø 3 mm
- Fondo curvo e cono centrale per favorire la corretta distribuzione del prodotto all'interno del cestello
- Protezioni laterali per la sicurezza dell'area di lavoro
- Sensori per il controllo della posizione
- Sensore vibrazioni per il monitoraggio dinamico durante la centrifugazione
- Tubazione di distacco per agevolare il convogliamento del prodotto in uscita
- Sistemi di protezione dedicati alle parti in movimento

Caratteristiche funzionali

Il paniere rotante consente un efficace drenaggio dei liquidi durante la centrifugazione, mentre la particolare configurazione del fondo curvo e del cono centrale favorisce la distribuzione uniforme del prodotto e una migliore equilibratura durante il ciclo. La rotazione del cestello è gestita da un motore brushless accoppiato mediante sistema a cinghie dentate, con velocità massima di 600 rpm. Il ribaltamento del cestello è realizzato tramite motoriduttore con freno accoppiato all'albero principale, garantendo movimenti controllati, precisi e ripetibili nelle diverse fasi operative.

Sintesi tecnico-funzionale

La ADRY80 combina una struttura robusta e igienica in acciaio inox con un sistema di centrifugazione ad alte prestazioni e un cestello ribaltabile automatico. Il controllo della rotazione, del ribaltamento, della posizione e delle vibrazioni consente di ottenere un processo stabile e ripetibile, assicurando un'efficace rimozione dell'acqua superficiale, una gestione delicata del prodotto e un'integrazione efficiente all'interno di linee automatiche di lavorazione alimentare.