

ESSICCATOIO ESS20

DRYER ESS20



La parmigiana

PASTA PRODUCING MACHINES AND PLANTS

SINCE 1949



Caratteristiche tecniche

Technical features

Piccolo essiccatoio elettrico per produzioni fino a 20/25 kg di pasta corta, adatto a laboratori e negozi. Struttura in pannelli di isolante ad alta densità rivestiti in lamiera pre-verniciata a caldo adatti al contatto con alimenti, spessore mm60. Fornito già di 20 telai in legno (dim 60 x 40 x 5,5cm) su carrello, l'ESS20 permette l'essiccazione professionale di pasta grazie alla presenza di un microprocessore per l'inserimento di ricette ciascuna programmabile fino a 30 cicli diversi.

Small electric dryer for production of up to 20/25 kg of short pasta, suitable for laboratories and shops. Structure in high-density insulating pre-coated/hot-coated metal sheets panels, 60mm thick, suitable for contact with food. Already equipped with 20 wooden frames (dim 60 x 40 x 5,5cm) on trolley, the ESS20 allows professional drying of pasta thanks to the presence of a microprocessor for the loading of recipes, each programmable up to 30 different cycles.

ESS20

DATI TECNICI – Technical Data

DIMENSIONE - Dimension		1.100 x 750 x 1.850hmm
PESO A VUOTO – weight empty		160 Kg
POTENZA INSTALLATA – Installed power		2,2 kW
TENSIONE - Voltage		400V/50Hz/3Ph



WWW.LAPARMIGIANA.COM



LA PARMIGIANA Srl
43036 FIDENZA (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel +39 0524 528688
Fax +39 0524 524465
laparmigiana@laparmigiana.com
CF & P.IVA: 0192.684.0347