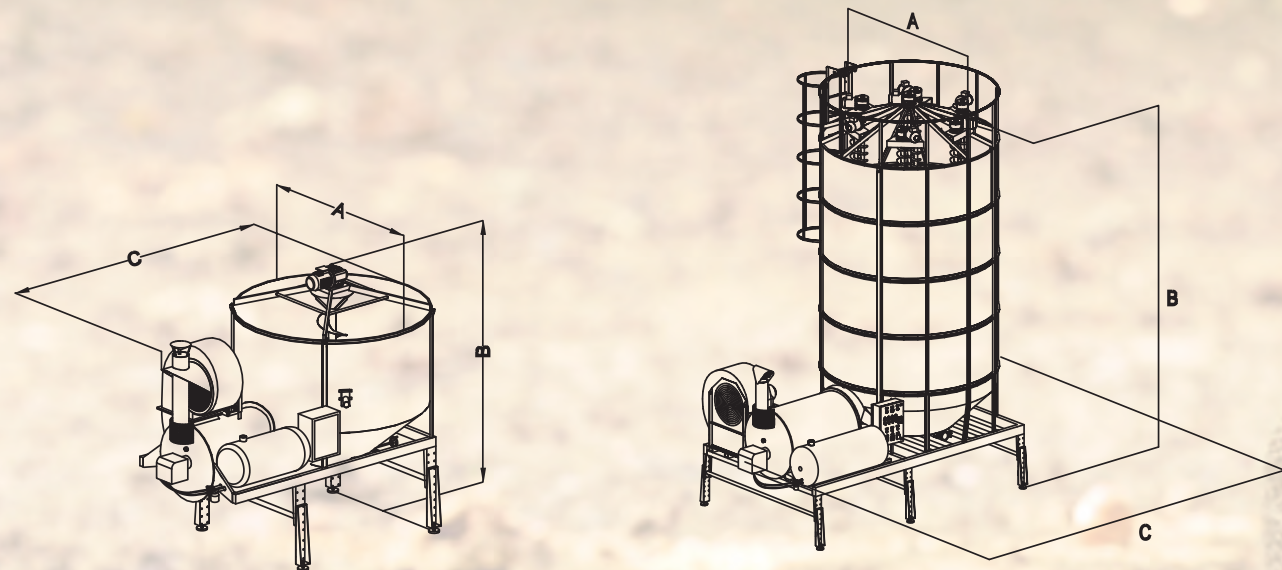


Essiccatoio prodotti a guscio legnoso - Dryer for woody shell products - Trockner für Produkten mit Holzschale - Séchoir pour produits à coque ligneux - Secadores para productos a cascara leñosa			60	80	110	125	150	200	300
Capacità - Capacity - Kapazität - Capacité - Capacidad		m³	6,00	8,00	11,00	12,50	15,00	19,00	29,00
		t	3,00	4,00	5,50	6,50	7,50	9,50	14,50
		t	4,50	6,00	8,30	9,50	11,30	14,30	21,80
		t	4,80	6,40	8,80	10,00	12,00	15,20	23,20
		t	3,60	4,80	6,60	7,50	9,00	11,40	17,40
		t	3,30	4,40	6,05	6,90	8,30	10,50	16,00
Dimensione - Dimension - Abmessungen - Dimension - Dimensiones	Altezza - Height - Höhe - hauteur - altura (B)	m	3,5 - 4,0	4,0 - 4,5	4,5 - 5,0	5,0 - 5,5	5,5 - 6,0	6,0 - 6,5	6,5 - 7,0
	Lunghezza - Length - Länge - Longueur - Largo (C)	m	4,00	4,00	4,00	4,00	5,30	5,30	5,30
	Larghezza - Width - Breite - Largeur - Ancho (A)	m	2,50	2,50	2,50	2,50	2,98	2,98	2,98
Ventilatore - Fan - Ventilator - Ventilateur - Ventilador		kw	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	11,25	11,25
Bruciatore - Burner - Brenner - Brûleur - Quemador		kw	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,40	0,40
Assorbimento potenza totale - Total power absorption - Absorption der Gesamtleistung - Absorption puissance totale - Absorción de potencia total		kw	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	26,5	26,5
Consumo bruciatore gasolio - Burner diesel gas consumption - Verbrauch Dieselmotorbrenner - Consommation brûleur gasoil - Consumi del quemador de gasóleo		kg/h	9	10	11	12	12	17	18
Portata ventilatore - Ventilator capacity - Gebläseleistung - Portée ventilateur - Caudal del ventilador		m³	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	27,000	27,000
Umidità espulsa - Expelled humidity - Ausgeschiedene Feuchtigkeit - Humidité expulsée - Humedad expulsada		%/h	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2
Capacità serbatoio combustibile (approssimativa) - Fuel tank capacity (approx) - Fassungsvermögen Brennstofftank (annähernd) - Capacité réservoir combustible (approximative) - Capacidad del depósito de combustible (aproximadamente)		lit	260	260	260	260	260	560	560
Peso - Weight - Gewicht - Poids - Peso		kg	1,350	1,400	1,450	1,500	1,550	2,820	3,320



Tutti i dati, caratteristiche e illustrazioni sono puramente indicativi. Possono essere variati a piacere dalla Ditta costruttrice senza obbligo di preavviso.
Machinery conformant to EC directives.
Alle Daten; Eigenschaften und Abbildungen stellen ausschliesslich indikative Angaben dar. Die Herstellerfirma kann diese verfindern und ist nicht dazu verpflichtet diese Verfinderungen anzukondigen.
Machine entspricht den EU - Richtlinien.
Toutes les données, le caractéristiques ainsi les illustrations sont purement indicatives. Celle-ci peuvent être modifiées par l'entreprise productrice sans aucune obligation de préavis.
Machinery conforme aux directives CE.
Todos los datos, características e ilustraciones, sirven solamente como información de aviso previo. Los datos correspondentes al rendimiento son una información general.
Máquina conforme con la directiva CE.



F.lli ZAFFRANI srl
Via dell'Industria, 159 - 62014 CORRIDONIA (MC) - Italy
Tel. +39 0733.281385 - Fax +39 0733.283448
www.zaffrani.it - e-mail: info@zaffrani.it



ESSICCATOI
PER PRODOTTI
A GUSCIO LEGNOSO

DRYERS FOR
PRODUCTS WITH
WOODY SHELL

TROCKNER FÜR
PRODUKTEN MIT
HOLZSCHALE

SECADEROS
PARA FRUTOS DE
CASCARA LEÑOSA

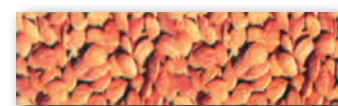
SÈCHIOR
POUR PRODUITS À
COQUE LIGNEUX



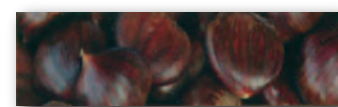
 Schema funzionamento	 Operating scheme	 Esquema de funcionamiento	 Schéma de fonctionnement	 Betriebsschema
Camera combustione	Combustion chamber	Cámara de combustión	Chambre de combustion	Verbrennungskammer
Prodotto in essiccazione	Product by drying	Producto durante el secado	Produit au séchage	Trockenprodukt
Entrata aria fredda	Cold air entrance	Entrada de aire frío	Entrée air froid	Kaltluftzufuhr
Passaggi aria calda	Hot air passage	Paso de aire caliente	Passage air chaud	Heißluftdurchgänge



Nocciole
Hazelnuts
Noisettes
Avellanas
Haselnüsse



Mandorle
Almonds
Amandes
Almendras
Mandeln



Castagne
Chestnuts
Chataignes
Castanas
Kastanien



Noci
Walnuts
Noix
Nueces
Nüsse



Pistacchi
Pistachios
Pistaches
Pistachos
Pistazien



Pinoli
Pine Kernels
Pomme de pin
Piñones
Pinienkerne

Die Fa. F.lli Zaffrani bietet Ihnen einfache, effiziente und preisgünstige Lösungen für die Trocknung von Produkten mit Holzschale. Jedes kleinste technische Detail wird nach hohen Qualitäts- und Funktionalitätsprinzipien gefertigt. Ebenso wurde auch auf andere Aspekte geachtet, die dem Bediener gemäß der geltenden Bestimmungen höchste Sicherheit und einen beschränkten Einsatz von Arbeitskräften gewährleisten. Dank ihrer Struktur und Anpassungsfähigkeit können einige Modelle in ihrer Leistungsfähigkeit erweitert werden und bieten die Möglichkeit, auch serienmäßig je nach Bedarf des Benutzers zu arbeiten.

Der Hochdruckventilator mit Luftzufuhr und der Brenner bieten im Vergleich zum natürlichen Vorgang einen wesentlich kürzeren Trockenzyklus, während durch die spezielle automatische Elektroschalttafel die Bedieneraufgaben beträchtlich vereinfacht werden. Dank der Anpassungsfähigkeit der Maschine, die mit den entsprechenden Zubehörteilen ausgestattet ist, können unterschiedliche Produktarten getrocknet werden. Aufgrund des besonderen Trockensystems mit Wärmetauscher (indirektes Feuer) und einer speziellen Bewegung werden die geschmacklichen Eigenschaften und Qualitäten des Produkts bewahrt.



La maison F.lli Zaffrani vous offre une solution simple, efficace et économique pour la séchage de tous les produits à coque ligneux. La réalisation de chaque minimum particulier technique, c'est basée sur le principes de haute qualité et fonctionalié. Autres aspects que garantisement la maxime sûreté de l'opérateur n'ont pas été omis, dans le respect des normatives en vigueur, et un limité apport de main d'oeuvre. Grâce à la structure et versatilité, des models peuvent être agrandi comme capacité et ils offrent la possibilité de travailler en série selon les necessities de l'utilisateur.

Le ventilateur à élevée pression et portée d'aire et le brûleur déterminent un cycle de séchage notablement réduit respect à celui naturel, alors que le spécial cadre électrique à commande automatique simplifie notablement les mansions de l'opérateur. La versatilité de la machine, équipée des opportunes options, elle permet de sécher différents types de produits. Grâce au particulier système de séchage avec échangeur de chaleur (feu indirect) et à une spécifique manutention, les propriétés et les qualities organoleptiques du produit sont maintenues inaltérées.



La ditta F.lli Zaffrani vi offre una soluzione semplice, efficace ed economica per l'essiccazione di tutti i prodotti a guscio legnoso. La realizzazione di ogni minimo particolare tecnico è basata sui principi di alta qualità e funzionalità. Non sono stati inoltre tralasciati altri aspetti che garantiscono la massima sicurezza dell'operatore, nel rispetto delle vigenti normative, ed un limitato apporto di manodopera. Grazie alla loro struttura e versatilità, alcuni modelli possono essere ampliati come capacità ed offrono la possibilità di lavorare in serie secondo le necessità dell'utente.

Il ventilatore ad elevata pressione e portata d'aria ed il bruciatore determinano un ciclo di essiccazione notevolmente ridotto rispetto a quello naturale, mentre lo speciale quadro elettrico automatico di comando semplifica notevolmente le mansioni dell'operatore. La versatilità della macchina, corredata degli opportuni optional, permette di essiccare svariati tipi di prodotti. Grazie al particolare sistema di essiccazione con scambiatore di calore (fuoco indiretto) e ad una specifica movimentazione, vengono mantenute inalterate le proprietà e le qualità organolettiche del prodotto.



The company F.lli Zaffrani offers you a simple solution, effective and economical for the drying of all the products with woody shell. The fulfilling of every minimum technical particular is based on principles of high quality and functionality. Aspects that guarantee the maximum safety of the operator have never been left out, in the respect of the actual rules and a limited transfer of labour. Thanks to their structure and versatility, some models can be enlarged for their capacity and offer the possibility of working in series according to the user's needs.

The fan (ventilator) at high pressure and air bearing and the burner determine a drying cycle highly reduced in comparison to the natural one, while the special automatic electrical control board simplify the tasks of the operator very much. The machine's versatility, together with suited optionals, allows to dry different type of products. Thanks to the particular system of drying with heat exchanger (indirect fire) and to a specific movement, the organoleptic qualities of the product are not altered.



La empresa F.lli Zaffrani os ofrece una solución sencilla, eficaz y económica para la desecación de todos los productos a cascara leñoso. La realización de cada mínimo particular técnico está basada sobre principios de alta calidad y funcionalidad. Además no han sido dejados otros aspectos que garantizan la máxima seguridad del operador, en el respecto de las vigentes normas, y un limitado aporte de mano de obra. Gracias a su estructura y versatilidad, algunos modelos pueden ser ampliados como capacidad y ofrecen la posibilidad de trabajar en serie, según las necesidades del usuario. El ventilador a elevada presión y portada de aire y el quemador determinan un ciclo de desecación muy reducido en comparación al natural, mientras el especial quadro de mando simplifica mucho las mansiones del operador. La versatilidad de la ma quinaria, junto a oportunas opcionales, permite de desecar diferentes tipos de productos. Gracias al particular sistema de desecación con cambiadores de calor (fuego indirecto) y a un especifico movimiento, son mantenidas inalteradas las propiedades y las calidades organolepticas del producto.