

# ROTAXOR

ESSICCATOIO per pasta, pellets e riso

AXXOR



pasta, pellets  
and rice DRIER

SECHOIR pour pâtes,  
pellets et riz

SECADERO para pasta,  
pellets y arroz



## DESCRIZIONI E CARATTERISTICHE

- Pre-essiccatoio ed essiccatoio rotante, particolarmente adatto alla produzione di pasta corta di medio e piccolo formato, snack, cornflakes, riso, cous cous e prodotti granulari in genere.
- Il rialzo su piedi consente di ottenere sempre la planarità della macchina adattandola a qualsiasi tipo di pavimentazione presente .
- La struttura portante realizzata completamente in carpenteria e lamiera di acciaio inox offre solidità e maggiore durata all'intero impianto.
- Il tamburo rotante composto da 24 settori e' realizzato totalmente in acciaio inossidabile.
- Doppia motorizzazione separata per i due cerchioni realizzata con motoriduttori gestiti da inverter per eliminare le possibili torsioni.
- Possibilità di separare un'unica macchina in più zone di controllo temperatura - umidità e di controllarle tramite sonde rotronic.
- Gli elettroventilatori assiali posti nella parte superiore del tamburo, dispongono di motori elettrici speciali per alta temperatura e giranti ad alta portata in pressofusione di alluminio.
- Batterie di riscaldamento ad alto rendimento con attacchi flangiati uni 2282.
- Pannellatura in fiberglass ad alta densità con rivestimento interno in lamiera di acciaio inox con guarnizione in gomma siliconica.
- Gruppo idraulico completo di valvola pneumatica 3 vie, pompa, by-pass, valvola di intercettazione, manometri e termometri.
- Sistema di ricambio aria realizzato con canali e farfalle in acciaio inox completi di elettroventilatori di estrazione ed elettroventilatori di immissione con batterie di preriscaldamento aria.
- Scale e ringhiere secondo le normative internazionale di sicurezza per accedere al tetto della macchina.
- Quadro elettrico di comando con possibilità di controllo e automazione con plc e software di supervisione tramite personal computer.
- Tele - assistenza tramite modem.

## SPECIFICATIONS AND FEATURES

- Rotary pre-drier and drier, particularly suitable to produce short cut either medium and small shaped pasta, snacks, corn-flakes, rice, cous-cous and granular products in general.
- The self-adjustable feet allow to level machines to any type of floors.
- The supporting frame completely realised in carpentry and stainless steel sheet assures stability and a longer life to the whole plant.
- The rotating drum composed by 24 sectors is completely realised in stainless steel.
- Double motors for two separated rims realised by motoreducers commanded by inverter to avoid any twistings.
- Possibility to divide a machine into different temperature-humidity regulation areas controlled by means of Rotronic probes.
- The electrical axial fans are situated in the upper part of the drum and equipped with special electric motors suitable to high temperatures and aluminium die casting blades with an high air flow.
- High performing heating coils with flanged connections uni 2282.
- Panels in fiberglass with an high density and internally lined with stainless steel sheet with silicon gaskets.
- Hydro system completed by 3-ways pneumatic valve, pump, by-pass, manually operated valve, gauges and thermometers.
- Exchange air system realised by channels and stainless steel butterfly valves equipped with electrical expeller fans and suction electrical fans with pre-heating coils.
- Stairs and banisters to reach machine roofs manufactured according to safety international rules.
- Electric control panel with control and automation by PLC and supervising software by means of a personal computer.
- Telematics assistance by modem



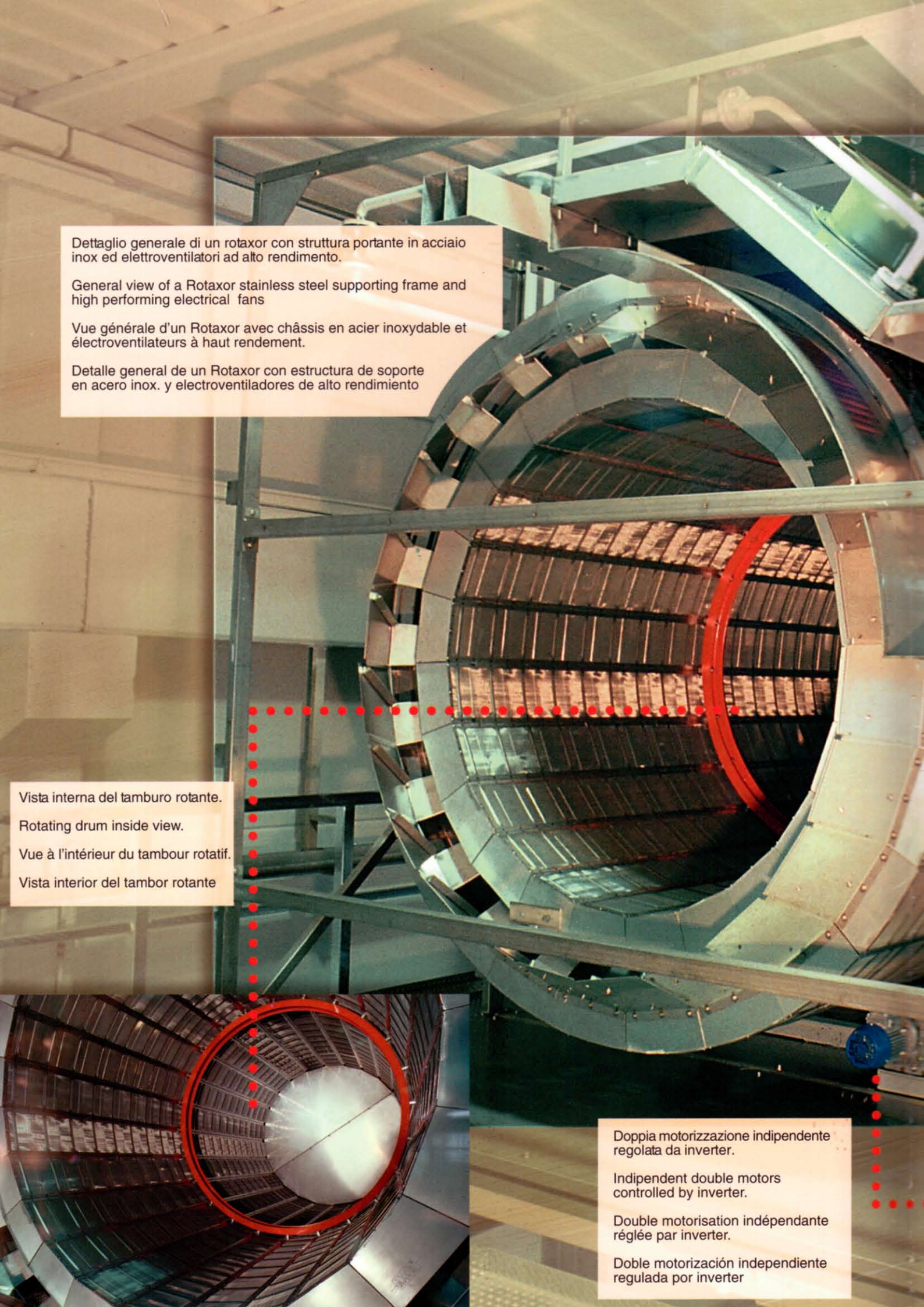
## DESCRIPTIONS ET CARACTERISTIQUES

## DESCRIPCION Y CARACTERISTICAS

- Pré-séchoir et séchoir rotatifs, aptent en particulier à la production des pâtes coupées de moyens et petits formats, snacks, céréales, riz, cous-cous, et produits granulaires en général.
- Les pieds réglables permettent toujours le nivellement des machines en s'adaptant à quelconque type de pavement.
- Le châssis complètement bâti en charpente et tôle d'acier inoxydable assure stabilité et une plus longue durée de l'entière installation.
- Le tambour rotatif composé de 24 secteurs est complètement réalisé en acier inoxydable.
- Double motorisation séparée pour les deux cercles réalisée avec motoréducteurs gérés par inverter pour éliminer les torsions éventuelles.
- Possibilité de séparer une seule machine en plusieurs zones de régulation de température-humidité et contrôlées par sondes Rotronic.
- Les électroventilateurs axiaux situés dans la partie supérieure du tambour sont doués de moteurs électriques spéciaux pour hautes températures et volets à haute portée en moulage d'aluminium sous pression.
- Batterie de chauffage à haut rendement avec connections flangées UNI 2282.
- Panneaux en fibreglass à haute densité avec revêtement intérieur en tôle d'acier inoxydable avec garnitures en silicone.
- Système hydraulique complet de soupape pneumatique à trois voies, pompe, by-pass, soupape commandée manuellement, manomètres et thermomètres.
- Système de recharge de l'air réalisé avec cameaux et vannes papillon en acier inoxydable complets de électroventilateurs d'aspiration et d'injection de l'air avec batteries de pré-chauffage de l'air.
- Echelles et garde-fous pour l'accès au toits des machines selon les réglementations internationales de sécurité.
- Cadre électrique avec contrôle et automation avec plc et programme de supervision géré par ordinateur.
- Assistance télématique par modem.

- Pre-secadero y secadero Rotante, especialmente apto para producir pasta corta en formatos medios y pequeños, snacks, cornflakes, arroz, cous-cous y producto granulados en general.
- La elevación sobre pies de apoyo permite obtener siempre un nivel perfecto a la máquina, adaptándola a cualquier tipo de suelo.
- La estructura de soporte, realizada enteramente en carpintería metálica y plancha de acero inox, ofrece solidez y mayor duración a todo el equipo.
- El tambor rotante, compuesto por 24 sectores, ha sido realizado totalmente en acero inox.
- Doble motorización separada para los dos aros, realizada con moto-reductores mandados por inverter para eliminar posibles torsiones.
- Posibilidad de crear varias zonas en una misma máquina, con control separado de cada zona por medio de sondas Rotronic.
- Los ventiladores axiales situados en la parte superior del tambor llevan motores eléctricos especiales para altas temperaturas y giradores de alta capacidad en fundición especial de aluminio.
- Baterías de calefacción agua de alto rendimiento con conexiones de brida UNI 2282.
- Paneles de fibreglass de alta densidad revestidos interiormente en plancha de acero inox. y retenes de goma silicónica.
- Grupo hidráulico completo de válvula neumática 3 vías, bomba, by-pass, válvula de interceptación, manómetros y termómetros.
- Sistema de recambio aire realizado con canales y mariposas en acero inox., completo de electroventiladores de extracción y electroventiladores de inyección con baterías de pre-calentamiento aire.
- Escaleritas y barandillas según normas internacionales de seguridad para acceder al techo de la máquina.
- Cuadro eléctrico de mando con posibilidad de control y automatización con PLC y software de supervisión por medio de Personal Computer.
- Asistencia telemática por modem.





Dettaglio generale di un rotaxor con struttura portante in acciaio inox ed elettroventilatori ad alto rendimento.

General view of a Rotaxor stainless steel supporting frame and high performing electrical fans

Vue générale d'un Rotaxor avec châssis en acier inoxydable et électroventilateurs à haut rendement.

Detalle general de un Rotaxor con estructura de soporte en acero inox. y electroventiladores de alto rendimiento

Vista interna del tamburo rotante.

Rotating drum inside view.

Vue à l'intérieur du tambour rotatif.

Vista interior del tambor rotante

Doppia motorizzazione indipendente regolata da inverter.

Independent double motors controlled by inverter.

Double motorisation indépendante réglée par inverter.

Doble motorización independiente regulada por inverter

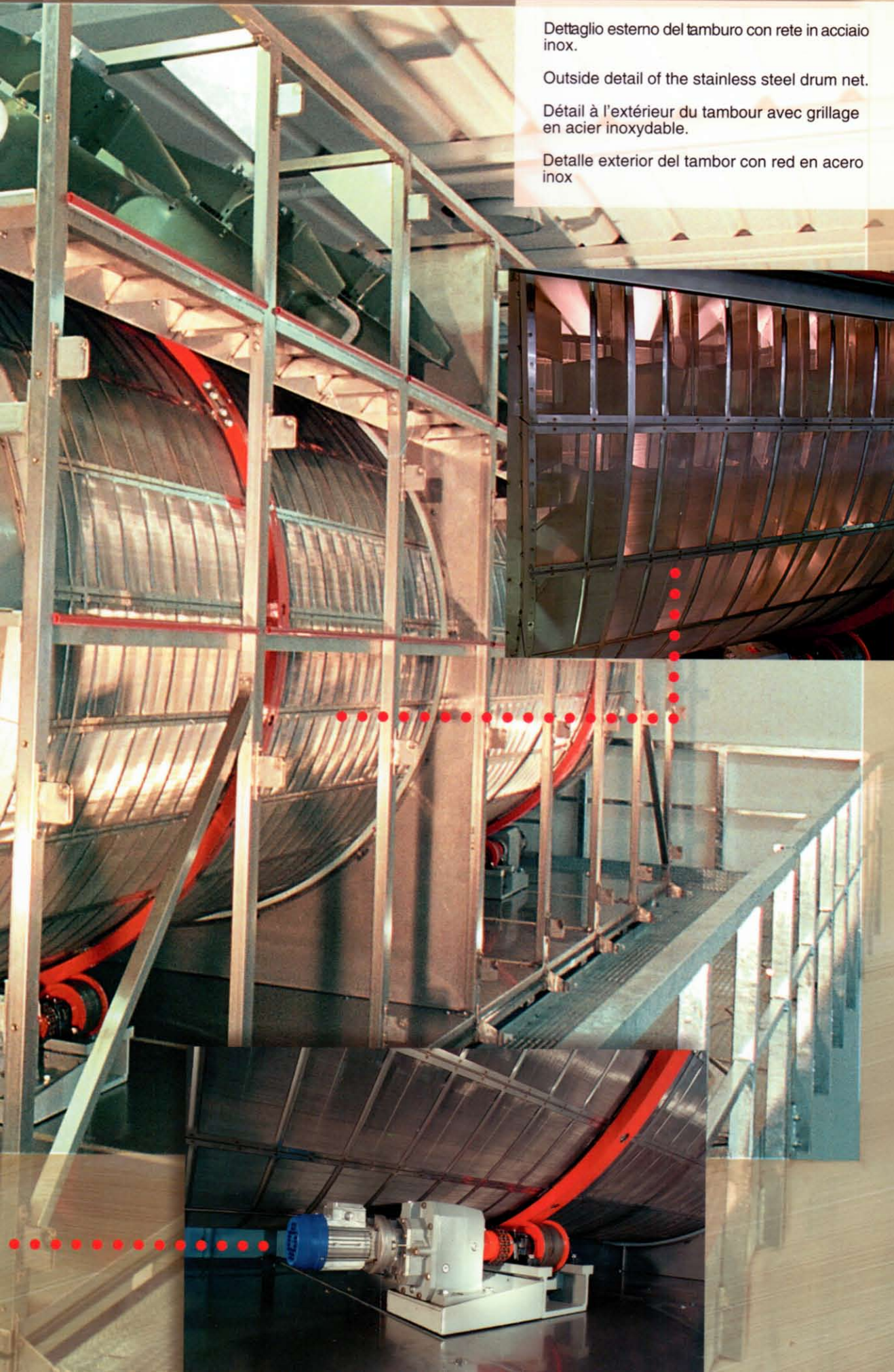


Dettaglio esterno del tamburo con rete in acciaio inox.

Outside detail of the stainless steel drum net.

Détail à l'extérieur du tambour avec grillage en acier inoxydable.

Detalle exterior del tambor con red en acero inox



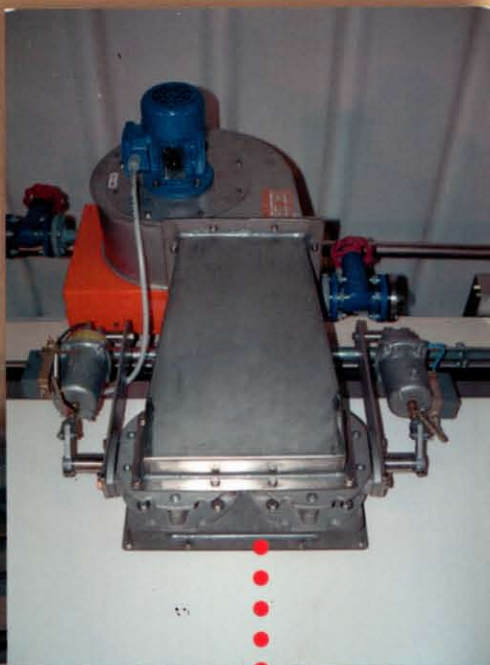


Gruppo di immissione aria con batteria di preriscaldamento.

Inlet air system with pre-heating coils

Système d'injection d'air avec batterie de pré-chauffage.

Grupo inyección aire con batería de precalentamiento

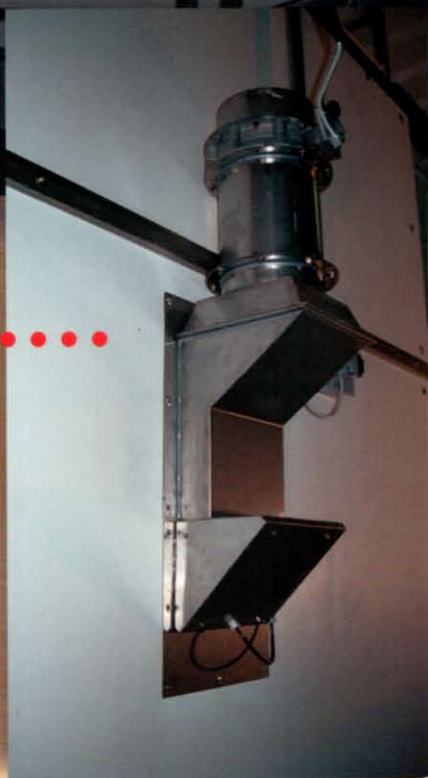


Tramoggia di carico con valvola e ventola di pressurizzazione.

Charging hopper with pressurizing both valve and paddle

Trémie de chargement avec vanne et volet de pressurisation.

Tolva de carga con válvula y ventilador de presurización



Quadro elettrico con controllo e automazione tramite plc e software di supervisione.

Electric panel with control and automation by means of PLC and supervising software.

Cadre électrique avec contrôle et automation par plc et programme de supervision.

Cuadro eléctrico con control y automatización por medio de PLC y software de supervisión



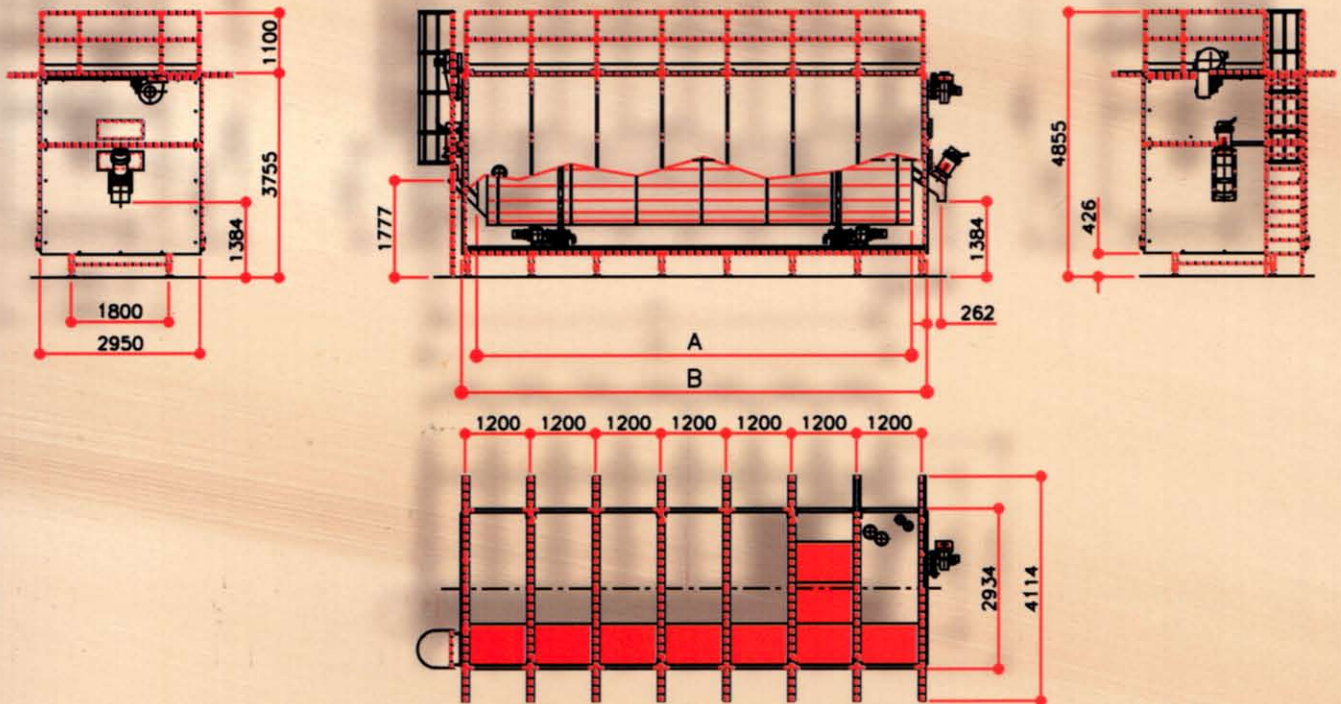


DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

DONNEES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS



TIPO TYPE TYPE TIPO	<b>A</b>	<b>B</b>	N° CASELLE PER SETTORE NR. OF CELLS PER SECTOR N° DE CELLULES POUR SECTEUR N° CASILLAS POR SECTOR	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITE CAPACIDAD
24 - 6	5421	6160	34	4,5
24 - 7	6621	7360	42	5,5
24 - 8	7821	8560	50	6,6





**AXOR**

**AXOR**<sup>®</sup>

LA PASTA NON HA MAI AVUTO PARTNER MIGLIORE.



**IMPIANTI  
TRASFORMAZIONI  
RICAMBI  
PER PASTIFICI**

Via Maestra Grande, 20  
44040 XII Morelli - Cento - (Fe) - Italia - Tel. ++39 051 6842166 - Fax ++39 051 6842282  
info@axor-italia.com • www.axor-italia.com