

Tuneles de secado y presecado MATYC

Drying and pre-drying tunnels

MATYC, con su filosofía de mejora constante, ofrece a sus clientes túneles de secado y presecado que alcanzan niveles de secado muy satisfactorios preocupándose, además, de no elevar en exceso la temperatura del producto a secar, consiguiendo un bajo consumo en gas o gasoil en comparación con otros túneles de secado.

The MATYC philosophy of ongoing improvement extends to its drying and pre-drying tunnels, which produce highly satisfactory drying levels and appropriate drying temperatures. This manages to keep gas and diesel consumption low, in comparison with other drying tunnels.



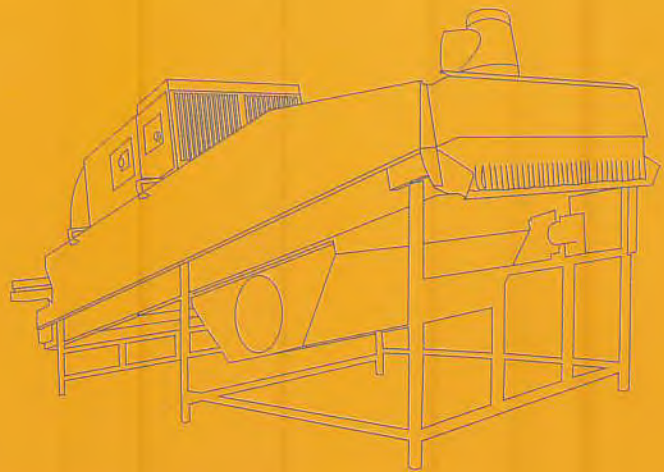


Secado y presecado

- Termostato digital para el control y visualización de la temperatura de trabajo.
- Sistema de limpieza en seco de los rodillos en túneles de secado.
- Evacuación de sobrante de humedad del túnel, mediante balsa y ventilación forzada.
- Quemador de doble llama, para necesidades puntuales, y que normalmente trabaja en una sola llama.
- Convertidor de frecuencia para regulación de velocidad.
- Ventiladores interiores.
- Rotación de los rodillos en túneles de presecado.
- Bandejas correderas para facilitar labores de limpieza.
- Recubrimiento interior de fibra aislante.

Drying and pre-drying

- Digital thermostat to control and display the operating temperature.
- Dry cleaning system of rollers in drying tunnels.
- Release of excess moisture from the tunnel via a bin and forced ventilation.
- Double-flame burner for occasional needs, and single flame for normal operations.
- Frequency converter to regulate speed.
- Interior fans.
- Rotation of rollers in pre-drying tunnels.
- Sliding trays to facilitate cleaning.
- Interior coating of insulating fibre.



El consumo de luz y gasoil dependerá de las dimensiones de las máquinas, pues existen modelos de anchura, en función del paso de fruta, de 750mm, 1000mm, 1250mm, 1750mm o 2000mm así como longitudes varias según necesidades del cliente.

Electricity and diesel consumption will depend on the dimensions of the machine. Models measure 750 mm, 1000 mm, 1250 mm, 1500 mm, 1750 mm and 2000 mm in width, and come in different lengths, based on the size of the fruit and the customer's needs.