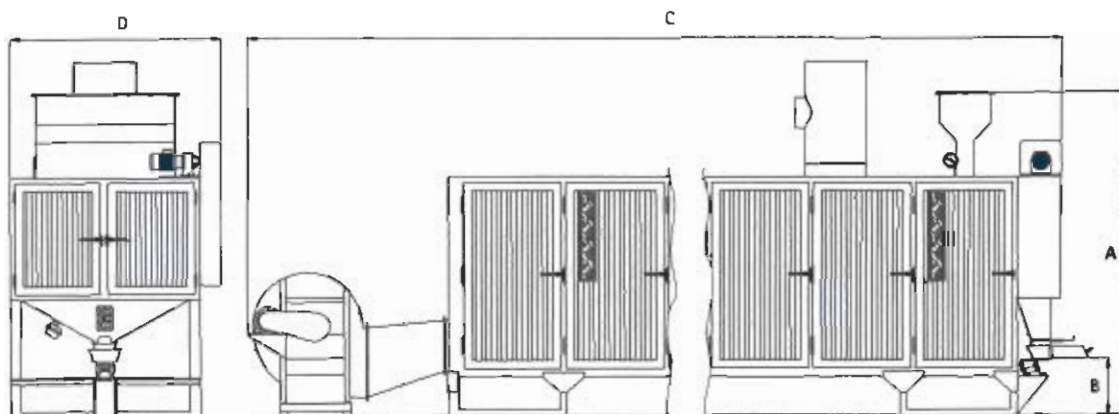


SECADERO HORIZONTAL CONTINUO

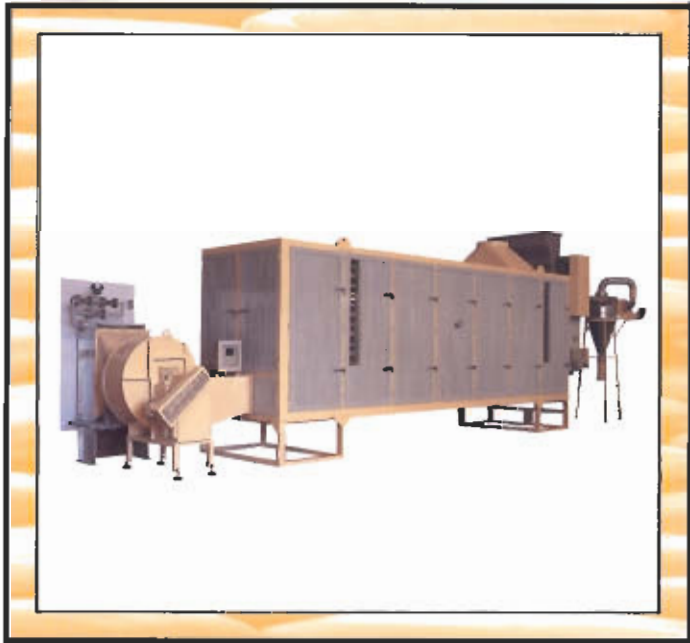
CONTINUOUS  
HORIZONTAL DRYER

SÉCHOIR HORIZONTAL  
EN CONTINU



	PRODUCCIÓN PRODUCTION		PESO-WEIGHT POIDS		POTENCIA POWER PUISSANCE CV (HP)	VOLUMEN-SIZE VOLUME		DIMENSIONES - DIMENSIONS				
	kg/h	Lbs/h	kg	Lbs		m <sup>3</sup>	ft <sup>3</sup>	A	B	C	D	
mod. RM-210L5	400/500	880/1.100	2.780	6.116	6,55	24,5	865	2.605 8'7"	550 1'10"	7.600 25'	1.870 5'6"	mm ft
mod. RM-215	600/800	1.320/1.760	3.320	7.304	11	38	1.340	2.605 8'7"	550 1'10"	9.700 31'11"	2.220 6'6"	mm ft
mod. RM-415	1.300/1.500	2.860/3.300	5.030	11.066	11	50	1.765	3.155 10'4"	550 1'10"	9.700 31'11"	2.220 6'6"	mm ft
mod. RM-615	1.500/1.800	3.300/3.960	6.650	14.650	11	60	2.120	3.705 12'3"	550 1'10"	9.700 31'11"	2.220 6'6"	mm ft

MASETO S.L., se reserva el derecho de modificar cualquier máquina o componente sin previo aviso.  
MASETO S.L., reserves the right to modify any machine or component without previous notice.  
MASETO S.L., se réserve le droit de modifier n'importe quelle machine ou composant sans préavis.



**E** Sistema diseñado para eliminar la humedad que frutos secos, como almendras, avellanas, anacardos, piñones, pistachos y pepitas de albaricoco, absorben durante las distintas fases de su procesado. También su utilización es idónea después de los procesos en húmedo del industrializado (elaboración de láminas, palitos y medias - consultar documentación Maseto correspondiente). En su interior un sistema de bandejas abatibles de diseño exclusivo y fácilmente desmontables se encargan de transportar el producto hacia el exterior. Estas bandejas son construidas en acero inoxidable y agujereadas para una perfecta ventilación. El movimiento de las bandejas se regula según las necesidades del producto. Las puertas situadas en todo su perímetro, ofrecen la posibilidad de acceso al interior para su limpieza y mantenimiento. Equipada de un control automático de permanencia de producto en su interior y de regulación de temperatura con el objetivo de adecuar estos parámetros a los diferentes tipos de frutos secos y a las necesidades de producción.

**UK** This equipment has been designed to remove the humidity which may be absorbed by dry fruits such as almonds, hazelnuts, cashew nuts, pinenuts, pistachios, apricot nuts, during their processing. It is also suitable for use after any industrial process in a wet atmosphere (slicing, halving and chopping - see corresponding literature). In the equipment, the product is carried by means of a dismountable system of trays - an exclusive Maseto's design. They are all made of stainless steel and drilled to achieve perfect ventilation. The movement of the trays can be regulated according to the type of product. Adequate access doors are situated all around the sides of the unit in order to make cleaning and maintenance simple. An automatic system of control the product and temperature regulates all process conditions to the type of product and production needs.

**F** Cette unité de production a été conçue pour éliminer l'humidité de fruits secs tels qu'amandes, noisettes, noix de cajou, pignons, pistaches, noyaux d'abricot, absorbent durant les différentes étapes de leur préparation. Son utilisation est aussi très adaptée après les processus en atmosphère humide (élaboration de lamelles, bâtonnets ou moitiés - voir la documentation Maseto correspondante). A l'intérieur, un système de plateaux escamotables de design exclusif et facilement démontables véhicule les produits vers l'extérieur. Ces plateaux sont fabriqués en acier inoxydable et sont perforés de manière à obtenir une parfaite ventilation. Leur mouvement est régulé selon les besoins du produit. Les portes, situées sur tout le périmètre, offrent une possibilité d'accès à l'intérieur de la machine pour son nettoyage et entretien. Equipée d'un contrôle automatique de présence de produit et de régulation de température dans le but d'adapter ces différents paramètres aux différents types de fruits secs et aux besoins de production.

**E** Sistema de aspiración opcional situado en la boca de salida del producto.

**UK** Make to order, a suction system can be installed in the delivery outlet.

**F** Système d'aspiration optionnel situé en sortie de produit.

