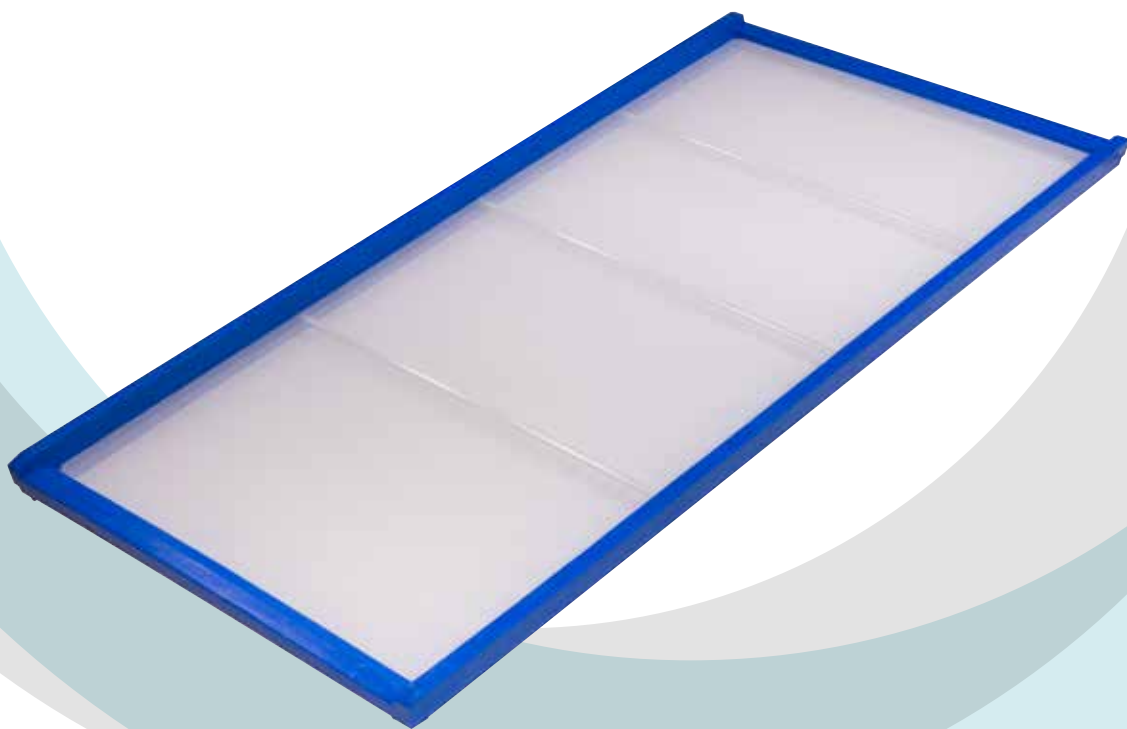


TELAIO per **ESSICCAZIONE** **PASTA** ad **ALTE** **PRESTAZIONI**



Uniformità di essiccazione,
igiene e affidabilità
per linee moderne ad alta produttività

TELAIO IMPILABILE PER ESSICCATOI STATICI:

struttura in materiale plastico stampata ad iniezione in due unici pezzi, con rete in poliestere 100% per uso alimentare.



Progettato per rispondere alle esigenze delle linee di essiccazione pasta lunghe e corte, il telaio IFT garantisce:

- Flusso d'aria ottimizzato per un'essiccazione uniforme
- Materiale plastico idoneo al contatto alimentare
- Elevata resistenza a temperatura, lavaggi e cicli intensivi
- Peso ridotto per minore stress su strutture e movimentazione

Una soluzione tecnica che migliora la stabilità del processo e riduce i costi di esercizio nel tempo.



DISPONIBILE IN TRE VERSIONI:

TPP35

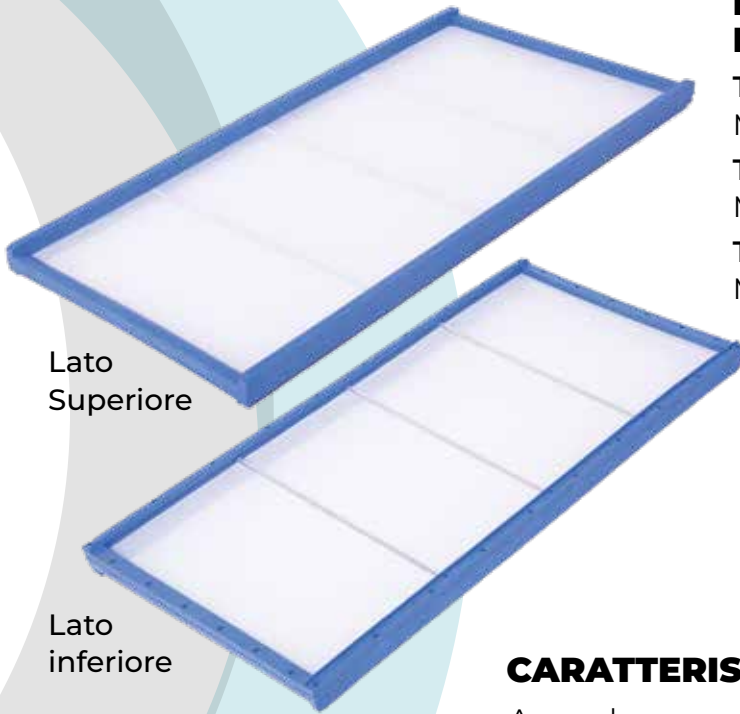
Mis. mm 1200 x 600 x h 35

TPP54

Mis. mm 1200 x 600 x h 54

TPP70

Mis. mm 1200 x 600 x h 70



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Azzerla la presenza di particelle di legno e tracce di alluminio nel prodotto.
- Perfetta rigidità meccanica
- Non rilascia schegge nella movimentazione
- Non scotta all'uscita dagli essiccatoi statici
- Impilabili, intercambiabili e compatibili con altri telai in legno e alluminio
- Stampato ad iniezione in due unici pezzi
- Certificati a norme CE
- Rete in poliestere alimentare antidrolisi
- Angoli terminali smussati per evitare blocchi nella scorrevolezza
- Design studiato per facilitare la messa in posizione durante la fase di impilazione automatica
- Binario di scorrimento per la corretta sovrapposizione del telaio sul carrello
- Il telaio non presenta aperture o fori chiusi con tappi che potrebbero comportare l'ingresso di residui dannosi o perdita delle parti mobili



Studiato e realizzato per avere un ottima resistenza meccanica ed un elevata durata nel tempo

CHI SIAMO

IFT Srl – Italian Food Technology è specializzata nella progettazione e realizzazione di **attrezzature in acciaio inox e materiale plastico per l'industria alimentare.**

Affianchiamo i nostri clienti nello sviluppo di soluzioni funzionali, affidabili e personalizzate, studiate per integrarsi perfettamente nei processi produttivi esistenti.

L'esperienza maturata nel settore alimentare ci consente di offrire **competenza tecnica, flessibilità progettuale e qualità costruttiva**, dalla singola attrezzatura alle forniture complete.

PERCHE' SCEGLIERE IFT:

- Esperienza multisettoriale
- Progettazione personalizzata
- Produzione interna
- Affidabilità e rapidità di fornitura
- Prototipazione

Un unico partner
per le tue attrezzature alimentari

**Contattaci per sviluppare la soluzione
più adatta alla tua produzione**



IFT Srl – Italian Food Technology

Tel. +39 0376 663 667

Mail: info@iftmantova.com

Whatsapp: +39 392 4302464

www.iftmantova.com

Sede legale: Via Ilaria Alpi, 4 - 46100 Mantova

Sede operativa e magazzino: Via Galileo Galilei, 8 - 46032 Castelforte (MN)