

**Предварительная сушка ( трабатто)** служит для укрепления формы макаронных изделий ( кондитерских посыпок или прочего экструдата) высокой температурой.

Создает на поверхности сырых изделий подсушенную корочку, которая препятствует слипанию изделий в процессе их дальнейшей сушки.

**Трабатто состоит:**

- Вибрирующие лотки из термостойкого дерева и полимерной сетки
- Рама из нержавеющей стали со съемными панелями, для упрощения проверки
- Независимая система привода; плавная регулировка скорости
- Система вентиляции воздуха
- ТЭНы или калориферы
- Электрический пульт управления в комплекте с измерителем-регулятором температуры и влажности, который управляет ТЭНами, вытяжным вентилятором для удаления избытка влаги и обдувочными вентиляторами для создания равномерного теплового баланса, в соответствии с международными нормами

модель	<b>TR100</b>	<b>TR200</b>	<b>TR300</b>	<b>TR500</b>	<b>TR700</b>
Производительность, кг/ч	100	200	300	500	700
Количество уровней, шт	3	5	5	5	5
Мощность, кВт	8	10	12	15	17
Габаритные размеры, мм	2500x700x1000	300x700x1000	3000x1000x1000	4000x1000x1500	4000x1000x2000
Вес, кг	200	250	300	600	800

Пример установки трабатто:

