

FORNO ESSICCATORE A VORTICE D'ARIA

La macchina Mistral è un forno asciugatore a vortice d'aria. Viene usato prevalentemente per l'asciugatura di particolari in pelle o similari, colorati o incollati per i quali è necessario ridurre i tempi di asciugatura senza pregiudicare la qualità e le caratteristiche dei prodotti usati. Può essere usato anche per ammorbidire i manufatti assemblati per mezzo di cucitura, permettendo di risvoltarli con estrema facilità. Due aperture contrapposte vengono utilizzate per il carico e lo scarico dei pezzi. Le aperture sono di 80cm. di larghezza per 60cm. di altezza. Il forno ha due metodi di lavoro; con i carrelli per piccoli particolari, oppure togliendo i carrelli per manufatti già assemblati che richiedono disponibilità di grande volume. I 2 carrelli piani, montati su due livelli differenti, servono per poter caricare i particolari esternamente, introducendo il carrello nel forno quando completamente carico. I carrelli vengono tolti, in modo da poter introdurre anche borse o valigie già montate di varie dimensioni. Si possono attivare delle ventole che producono una lama d'aria, davanti ad ambe le aperture, e servono per contenere il calore all'interno del forno ed a isolare l'operatore dalla fuoriuscita di aria calda.

CARATTERISTICHE DI LAVORO

La capienza del forno senza carrelli è: 90x70x altezza 60cm.
 Le dimensioni dei carrelli sono: larghezza 75cm; profondità 70cm;
 spazio tra i carrelli 30cm

VORTEX-AIR DRIER OVEN

Machine model Mistral is a vortex-air drier oven. It is used for drying leather articles which need to be dyed or glued and for which drying time needs to be shortened without compromising the quality and characteristics of the product. This machine is also used for softening materials and improving manoeuvrability of pre-assembled articles such as bags etc... It is equipped with two opposite window openings for loading and unloading pieces. The windows are 80cm wide by 60cm high. The drier oven is equipped with two flat trays to externally load the parts to be dried. The oven has two operational methods; with trays for working on small leather pieces or without trays to allow the introduction of pre-assembled bags or cases of various sizes. By activating special fans which produce a blade-like air jet up towards both windows, the heat inside the oven will be retained and the operator protected from any hot air emission.

WORKING CHARACTERISTICS

The capacity of the oven without flat trays is: 90x90x height 60cm.
 The dimensions of the flat trays are: width 75cm; depth 70cm;
 space between the flat trays 30cm.

CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZA ASSORBITA	Watt	8500
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Volts	380 trifase
ALIMENTAZIONE PNEUMATICA	BAR.	X
DIMENSIONI	cm.	105/90/H170
PESO	Kg.	250

