





[HOME](#) > [SECADORAS](#) > [FUEGO DIRECTO](#)

[< espalda](#)

# FUEGO DIRECTO

Los secadores Zaffrani, realizados con criterios y materiales de elevada tecnología, representan un punto de referencia válido para la moderna visión de la agricultura.

Las características técnicas y la atención prestada a cada mínimo detalle se basan en los principios de máxima calidad y funcionalidad. Nuestros Secadores de Fuego Directo aseguran una calidad perfecta del cereal secado, una elevada velocidad de producción y la posibilidad de poder trabajar cereales y semillas oleaginosas (girasol, maíz, trigo, colza, arroz, cebada, soja, sorgo, lino, mijo) garantizando un óptimo índice de germinabilidad.



## DESCUBRA TODA LA GAMA

110MZ

130MZ

190GZ

210GZ

310GZ



Vista



Vista



Vista



Vista



Vista



## MÁXIMA ADAPTABILIDAD

El secador de fuego directo Zaffrani es fácil de mover y manejar: la modularidad de la estructura sumada a la simplicidad del montaje, permiten adaptar la máquina a cualquier terreno.

## GRAN VERSATILIDAD

La particular forma de construcción y la posibilidad de suministrar diferentes soluciones de transporte permiten responder a las exigencias diarias de reducir los costes de transporte.

## RENDIMIENTO EXCELENTE

La elección de los componentes de alta calidad, el cuidado de los detalles y la búsqueda continua encaminada a la mejora de los resultados, permiten obtener un elevado rendimiento por lo que se refiere al producto secado en relación con el tiempo y el consumo del quemador.



## CARACTERÍSTICAS

## CÁMARA DE COMBUSTIÓN TRANSVERSAL

La posición transversal y externa de la cámara de combustión, garantiza, en primer lugar, una seguridad para el producto en la fase de secado y para el secador mismo respecto de las elevadas temperaturas alcanzadas durante la fase de calentamiento del aire; en segundo lugar, permite evitar que una excesiva proximidad de la llama al producto comporte una alteración de sus propiedades organolépticas.



## MEZCLA DE AIRE PARA UNA TEMPERATURA CONSTANTE

MEZCLA DE AIRE PARA UNA TEMPERATURA  
CONSTANTE

El eficiente sistema de mezcla de aire caliente y frío,



gracias a unos desviadores internos montados en el difusor, inyecta dentro del secador un único flujo de aire a temperatura constante y homogéneo circularmente garantizando el calentamiento uniforme del producto y evitando, consiguientemente, que el secado sea irregular.

---

## MEZCLA DE PRODUCTOS CONTINUE

La mezcla del producto es continua, uniforme y se produce en el interior de la máquina; este proceso está garantizado gracias a la presencia de unos brazos mezcladores que hacen converger el producto cerca del tornillo alimentador central que, a su vez, canaliza el producto desde abajo hacia arriba.



ZAFFRANI

Empresa

Certificaciones

CABEZALES PARA

GIRASOL

Serie Sunflow

CABEZALES PICK-UP

Serie Collector

SECADORAS

Fuego directo

Fuego indirecto

Productos de cáscara

leñosa

DISTRIBUIDORES Y

ASISTENCIA

© F.lli Zaffrani srl. All rights reserved.

Capitale Sociale € 115.000,00 C.F. - Reg. imp. Macerata Nr. P.Iva IT01604420438

Privacy