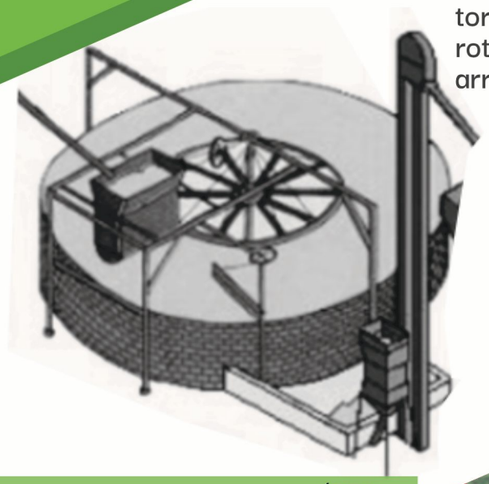
D'ANDREA

90 years supporting your success

IT ALL STARTS WITH A DREAM

FORNO ROTATIVO (PARA FARINHA LEVE)

No forno rotativo para produção da farinha torrada fina, a massa fina é prensada e distribuída em camadas finas e uniformes sobre a chapa aquecida através de uma peneira vibratória distribuidora de massa e quando já torrada a descarga é feita por uma escova rotativa (nos tipos 1 ao 4 - intermitente) ou arrastador (tipo contínuo).

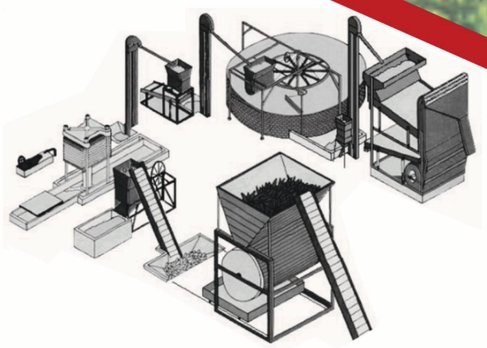


TIPO	CAPACIDADE	CV	ÁREA OCUPADA (M)
1	600	1	Ø3,00
2	1200	2	Ø4,00
3	1600	3	Ø5,00
4	2500	3	Ø6,00

TIPO	DES. BÁSICO	CAPACIDADE DIÁRIA KG - FARINHA	CV
5	9.993	5000	62

LENHA (M^3)	CONSUMO RAÍZES (KG)	ÁGUA (L)
10,0	15000	20000

ÁREA NECESSÁRIA		
COMPRIM.(M)	LARGURA (M)	ALTURA (M)
26,00	12,00	4,50



D'ANDREA USA
305 MALTBIE INDUSTRIAL DR.
LAWRENCEVILLE, GA 30046
dandreacompany.com

D'ANDREA BRASIL
AV. PERI IGEL, 1040
CASA BRANCA - SP 13.700-000
dandrea.com.br

D'ANDREA

90 years supporting your success

YOUR DREAM COME TRUE

ROTARY OVEN (FOR LIGHT FLOUR)

In the Rotary Oven for fine toasted flour production, the fine dough is pressed and distributed in thin, uniform layers over the heated plate through a vibrating sieve mass distributor. Once toasted, the discharge is carried out by a rotary brush (for types 1 to 4 – intermittent) or a dragging system (continuous type).

HORNO ROTATIVO (PARA HARINA LIGERA)

En el Horno Rotativo para la producción de harina tostada fina, la masa fina se prensa y distribuye en capas finas y uniformes sobre la placa calentada a través de un tamiz vibratorio distribuidor de masa. Una vez tostada, la descarga se realiza mediante un cepillo rotativo (en los tipos 1 a 4 – intermitente) o un arrastrador (tipo continuo).

FOUR ROTATIF (POUR FARINE LÉGÈRE)

Dans le Four Rotatif pour la production de farine toastée fine, la pâte fine est pressée et répartie en couches fines et uniformes sur la plaque chauffée à travers un tamis vibrant distributeur de pâte. Une fois toastée, la décharge est effectuée par une brosse rotative (pour les types 1 à 4 – intermittent) ou par un racleur (type continu).

FORNO ROTATIVO (PER FARINA LEGGERA)

Nel Forno Rotativo per la produzione di farina tostata fine, l'impasto fine viene pressato e distribuito in strati sottili e uniformi sulla piastra riscaldata attraverso un setaccio vibrante distributore di impasto. Una volta tostata, lo scarico avviene tramite una spazzola rotativa (per i tipi da 1 a 4 – intermittente) o un trascinatore (tipo continuo).

DREHOFEN (FÜR LEICHTES MEHL)

Im Drehofen zur Herstellung von feinem geröstetem Mehl wird der feine Teig gepresst und in dünnen, gleichmäßigen Schichten über die erhitzte Platte verteilt, durch ein vibrierendes Sieb zur Teigverteilung. Nach dem Rösten erfolgt die Entladung durch eine rotierende Bürste (bei Typen 1 bis 4 – intermittierend) oder einen Schleppförderer (kontinuierlicher Typ).

Wherever you are, we're here to serve you

D'ANDREA USA
305 MALTBIE INDUSTRIAL DR.
LAWRENCEVILLE, GA 30046
dandreacompany.com

D'ANDREA BRASIL
AV. PERI IGEL, 1040
CASA BRANCA - SP 13.700-000
dandrea.com.br