

**Tabella dei tempi e delle temperature (indicativi) di essiccazione in prodotti comuni**

Prodotto	Contenuto umido in %	Temp. di essiccazione	Tempi di essiccazione min.	Auto-Stop
Burro	10 – 18	80	10 piat. liquidi	0.1
Carta secca	5 – 10	105	5	0.1
Carta umida	60 – 70	105	15	0.1
Cellulosa secca	5 – 10	105	5	0.1
Cellulosa umida	60 – 95	105	15	0.1
Cemento	5 – 10	105	4 – 5	0.1
Cereali Macinati	10 – 16	105	10 – 12	0.1
Cioccolato cacao	3 – 10	80	10 piat. liquidi	0.1
Crusca	12 – 18	105	6	0.1
Farina	12 – 16	105	5 – 7	0.1
Formaggi duri	5 – 15	80	12 - 15	0.1
Formaggi molli	5 – 40	80	12	0.1
Inorganici	5 – 10	105	4 - 15	0.1
Jogurt	80 – 85	80	12 piat. liquidi	0.1
Latte fresco	86 – 88	80	12 piat. liquidi	0.1
Latte in polvere	2 – 10	80	8 – 10	0.1
Lievito	50 – 90	80	15 – 20	0.1
Malto orzo macin.	10 – 14	105	8 – 10	0.1
Malto verde	40 – 45	105	15 – 25	0.1
Mangimi farinosi	10 – 15	105	7	0.1
Mangimi granulosi	4 – 8	105	8	0.1
Margarina	15 – 20	80	10 piat. liquidi	0.1
Olii e grassi anim.	0.2 – 2	80	15 piat. liquidi	0.1
Olio di oliva	0.2 – 5	80	10-15 piat. liquidi	0.1
Olio di semi	0.5 – 7	80	10-15 piat. liquidi	0.1
Organici	3 - 25	80	10 – 15	0.1
Pasta alim. Di lav.	25 - 35	105	15 – 20	0.1
Pasta alim. Mac.	10 – 15	105	10 – 12	0.1
Sabbie fonderia	5 – 15	105	4 – 5	0.1
Sapone	5 – 25	80	15 - 20	0.1
Semola o granito	12 – 16	105	10 – 12	0.1
Tabacco	18 – 25	80	15	0.1