

Suszarka pulsofluidalna

Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego



Zastosowanie:

Suszarka pulsofluidalna przeznaczona jest głównie do suszenia produktów spożywczych delikatnych, wrażliwych na mechaniczne uszkodzenia kształtu suszonego materiału i przeznaczonych do dalszej obróbki termicznej (w szczególności owoce, warzywa, płatki śniadaniowe).

Zalety:

Suszony produkt nadaje się do dalszego suszenia np. w suszarkach mikrofalowych lub taśmowych. Łatwa dehydratacja. Zastosowanie automatycznego sterowania ułatwia obsługę. Intensywne warunki wymiany ciepła, możliwość zastosowania rekuperatora ciepła.

Opis maszyny:

Suszarka składa się z komory suszenia, przegrody sitowej, kanałów dolotowych i odlotowych powietrza. Wlot surowca odbywa się za pośrednictwem urządzenia dozującego. Wylot gotowego produktu po zakończeniu cyklu suszenia z przeciwnego końca komory suszarniczej. W celu intensyfikacji procesu suszenia zastosowano pulsacyjny nadmuch powietrza, który powoduje wzruszanie warstwy suszonego produktu.

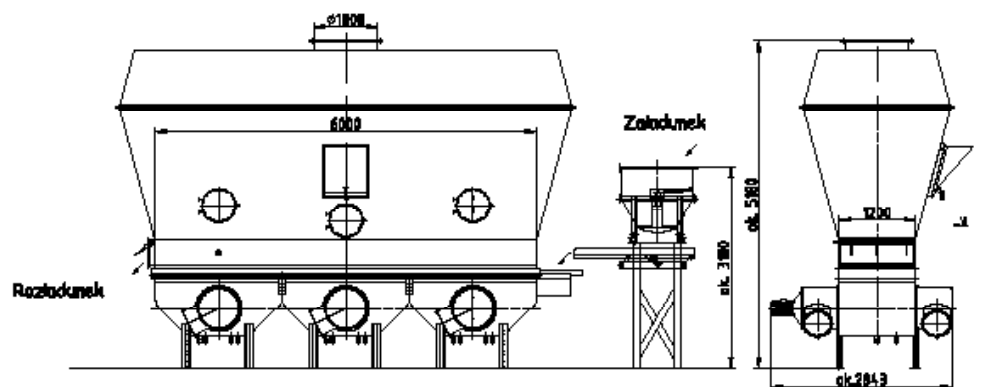
Dane techniczne:

Suszarka składa się dodatkowo z czepni powietrza wraz z filtrem, nagrzewnic, wentylatory wyciągowe, instalacji doprowadzenia pary i odprowadzenia kondensatu.

Parametry techniczno-technologiczne:

- ilość odparowanej wody – 300-800 kg/h w zależności od produktu
- wydajność w zależności od rodzaju produktu i wilgotności powietrza
- zużycie pary max. 2 t/h w zależności od rodzaju produktu

* Każdorazowo dostosowuje się suszarkę pod konkretne potrzeby klienta. Zakres dostaw może być rozszerzony o sterowanie, automatyzację urządzenia załadunkowe i odbiorcze w zależności od ustaleń z Zamawiającym.



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
Ul. Haber-Włyńskiego 7
60-408 Poznań