

Suszarnia taśmowa do produktów spożywczych

Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego



Zastosowanie

Suszarnia taśmowa do produktów spożywczych przeznaczona jest do suszenia w sposób ciągły produktów występujących w przemyśle spożywczym.

Wykorzystana może być m.in. do suszenia warzyw, owoców, grzybów, chrupek, płatków itp.

Konstrukcja i obieg suszarni gwarantuje niskie zużycie energii.

Opis

Suszarka składa się z modułów suszących, modułu początkowego i końcowego. Wlot surowca znajduje się na górze modułu początkowego, a surowiec podawany jest za pomocą urządzenia transportowego. Wylot gotowego produktu znajduje się w dolnej części modułu końcowego. Każdy moduł wyposażony jest w nagrzewnicę powietrza i wentylator cyrkulacyjny.

W celu intensyfikacji procesu suszenia zastosowano przeciwny kierunek powietrza względem produktu (w jednym module z dołu do góry, w następnym z góry na dół). W konstrukcji suszarki zastosowano wąskie podsitowe komory, które tworząc zamknięte kanały, wymuszają prostopadły przepływ gorącego powietrza przez złożę produktów.

Suszony produkt transportowany jest za pomocą przesuwającego się sita, mocowanego obustronnie na łańcuchach. Rolki łańcuchów toczą się po wymiennych prowadnicach.

Suszarka składa się dodatkowo z czepni powietrza wraz z filtrem, nagrzewnic/źródła ciepła, wentylatorów, układu ciśnieniowego mycia siatki.

Dane techniczne*

Podstawowe elementy suszarni to:

- Układ dozowania produktu,
- Układ podgrzania powietrza,
- Układ suszenia taśmowego,
- Układ odbioru produktu,
- Układ wyrzutu powietrza.

* Parametry technologiczne, konfiguracje urządzeń i konstrukcja jest każdorazowo dostosowywana do potrzeb klienta.



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach.



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. +48 61 810 16 27
e-mail: mysak@mysak.pl

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Bukowska 18
62-069 Dąbrowa k. Poznań