

Suszarnia pulsofluidalna

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

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

Suszony produkt nadaje się do dalszego suszenia np. w suszarkach mikrofalowych lub taśmowych. Możliwość zastosowania automatycznego sterowania znacznie ułatwia obsługę suszarni.

Opis

Suszarnia składa się z:

- komory suszenia,
- przegrody sitowej,
- kanałów dolotowych
- 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.

Suszarnia składa się dodatkowo z czepni powietrza wraz z filtrem, nagrzewnic, wentylatorów wyciągowych oraz instalacji doprowadzenia pary i odprowadzenia kondensatu.

Dane techniczne*

* 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