

خشک کن دوار

RU 210

توضیحات:

خشک کن دوار با غلطیدن مواد در یک درام چرخان در حضور هوای خشک کننده کار می کنند و می توانند به طور غیر مستقیم گرم شوند تا از تماس غیر مستقیم بین ماده و محیط پردازش جلوگیری شود. از این خشک کن ها برای خشک کردن پودرهای مرطوب و کیک که به راحتی قابل شکستن و پخش می باشد، استفاده می شود. این دستگاه شامل کانال دوار، فن، المنت حرارتی با قابلیت تنظیم توان و سنسورهای دما و تابلو برق می باشد.

مشخصات:

- فن
- اوریفیس در ورودی کانال هوای خشک کن
- کانال خشک کن از جنس استنلس استیل
- سیکلون از جنس استنلس استیل
- المنت حرارتی با قابلیت تنظیم توان
- مانومتر
- مخزن خوراک به همراه قیف با قابلیت تنظیم سرعت تغذیه
- ترموکوپل در مسیر ورودی و خروجی
- موتور الکتریکی جهت ایجاد حرکت دورانی خشک کن
- هیتر پره دار
- استراچر فلزی از جنس کربن استیل
- دفترچه راهنما
- فیلم آموزشی بصورت CD
- یکسال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش

*جهت اطلاع از آخرین مشخصات فنی و تصاویر این محصول، با واحد فروش تماس حاصل فرمایید.

آزمایش های قابل انجام

۱. بررسی تاثیر دمای هوای ورودی بر رطوبت محصول خروجی
۲. بررسی تاثیر میزان دبی خوراک بر رطوبت محصول خروجی
۳. بررسی تاثیر میزان نسبت هوا به خوراک بر رطوبت محصول خروجی

شرایط محیطی:

- برق سه فاز
- لوله کشی آب شهری
- لوله کشی فاضلاب
- دمای مطلوب ۳۰-۱۰ درجه سانتی گراد
- رطوبت ۸۰٪-۱۵٪