



مشخصات دستگاه

- طول دستگاه ۱۶ متر
- دمای تونل 100°C
- دارای کانوایر با سرعت قابل تنظیم
- دارای استراکچر جهت قرارگیری سینی
- دارای کانال ورودی و خروجی هوا
- دارای دمپر جهت تنظیم خروجی هوا
- دارای سنسور دما و رطوبت در طول تونل
- دارای نمایشگر دما و رطوبت

آزمایشهای قابل انجام

- خشک کردن گیاهان
- بررسی فرآیند خشک کردن گیاهان

توضیحات

خشک کن تونلی همانند انواع کابینی و نیم تونلی از پرکاربردترین خشک کن ها به ویژه برای خشک کردن انواع سبزیها ، میوه ها ، گیاهان دارویی ، سیر و پیاز ، کشمش ، و می باشند. ویژگی عمده خشک کن تونلی ظرفیت بالا به علاوه چند منظوره بودن یا تنوع قابل توجه در انواع محصول تولیدی می باشد.

خشکاندن مواد در این خشک کن تونلی با استفاده از هوای گرم فیلتر شده با دما و میزان کنترل شده خواهد بود. این خشک کن ها از دو ناحیه حرارتی مستقل تشکیل شده اند و به روش نیمه پیوسته کار می کنند. ماده مرطوب روی سینی های مخصوص بارگیری خشک کن تونلی شده و توسط واگن هایی به داخل خشک کن تونلی هدایت می گردد و پس از طی طول تونل در زمان مشخص، محصول خشک شده از انتهای خشک کن تونلی خارج می شود.

دما و رطوبت توسط سنسور ها و تجهیزات بسیار دقیق کنترل می شود. حرکت واگن ها به شکل مکانیکی و با سرعت قابل تنظیم صورت می گیرد.



تجهیزات تحقیقاتی پیشرفته



شرایط محیطی و ملزومات تاسیساتی

- برق سه فاز تکفاز
- دمای مطلوب ۱۰-۴۰ درجه سانتی گراد
- رطوبت: ۱۵٪-۸۰٪
- دسترسی به هوای آزاد

ابعاد و وزن دستگاه

ابعاد دستگاه به میلیمتر: LxWxH: 16000x1900x1600

وزن دستگاه 400Kg

