



مشخصات دستگاه

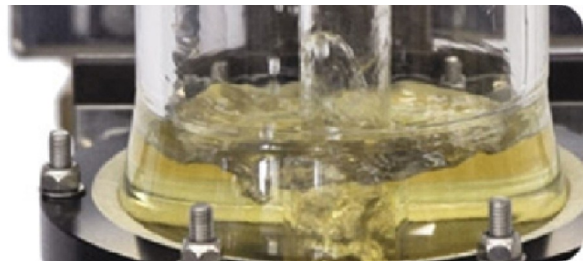
- فن جهت تامین هوای ورودی
- سه ردیف هیتر جهت اعمال حرارت
- کانال اصلی دستگاه
- سینی خشک کن
- ترمومتر (حباب تر و خشک) قبل و بعد از سینی
- سرعت سنج جهت اندازه گیری دبی و سرعت دمش هوا
- تابلو برق و کنترل سیستم شامل کلیه نمایشگرها و ادوات ابزار دقیق و کنترل سیستم
- استراکچر از جنس کرین استیل با رنگ پودری الکترواستاتیک

توضیحات

عملیات خشک کردن عموماً به دو صورت ناپیوسته یا مداوم انجام می پذیرد. در فرآیند ناپیوسته معمولاً مقداری جسم جامد تر در مجاور جریان هوا قرار می گیرد و این جریان هوا باعث تبخیر آب جسم تر می گردد. در فرآیند مداوم معمولاً جسم تر و همین طور جریان گاز از داخل دستگاه عبور می کنند و زمان اقامت کافی به خوراک (جسم تر) جهت خشک شدن در دستگاه داده می شود. خشک کن های سینی دار که به آنها گاهاً کابینی یا قفسه ای نیز گفته می شود برای خشک کردن جامداتی که بایستی روی سینی نگهداری شوند، از جمله مواد خمیری (کیک فیلتری) یا جامدات مشابه استفاده می شوند. جامدات کریستالی و موادی که طبیعتاً دانه ای هستند مثل سیلیکاژل در این خشک کن ها به خوبی خشک می شوند. مواد خمیری نیز می توانند توسط یک اکسترودر به صورت گرانول درآمده و بدین طریق به راحتی خشک شوند.

آزمایشهای قابل انجام

- آشنایی کامل با کارکرد یک خشک کن سینی دار
- بررسی پارامترهای موثر در فرآیند خشک کردن در خشک کن های سینی دار



ابعاد و وزن دستگاه

- ابعاد دستگاه به میلیمتر: $L \times W \times H: 1920 \times 700 \times 1750$
- وزن دستگاه 110 kg

شرایط محیطی و ملزومات تاسیساتی

- برق سه فاز
- دمای مطلوب ۱۰-۳۰ درجه سانتی گراد
- رطوبت ۸۰٪-۱۵٪

