

تبخیر کننده دو مرحله ای



تبخیر کننده دو مرحله ای

تبخیر کننده در صنایع غذایی، دارویی، و آب شیرین کن ها استفاده میشود. تبخیر کننده دو مرحله ای برای تغلیظ محلول های رقیق در یک محیط خلاء برای حفظ کیفیت محصول و آماده کردن محلول ها برای فرایند کریستالیزاسیون مورد استفاده قرار میگیرد. در این فرایند با استفاده از بخار، گرمای لازم به محلول خوراک داده شده و آب موجود در آن تبخیر میشود تا بخار مرحله بعد تامین گردد.

تبخیر کننده دو مرحله ای

مشخصات فنی:

- محفظه اصلی، مخازن و لوله کشی ها از جنس استیل ضد زنگ
- امکان ایجاد خلاء به میزان مورد نظر توسط پمپ خلاء در هر مرحله
- قرائت درجه حرارت و فشار در نقاط مختلف دستگاه
- پمپ های خوراک و محصول از جنس استیل ضد زنگ و مقاوم در برابر خوردگی
- مسیر خوراک مجهز به گرمکن برقی با توان متغیر و قابل قرائت
- مجهز به سیستم اندازه گیری شدت جریان خوراک و آب سرد کننده
- مجهز به کندانسور تماس مستقیم
- قابلیت اتصال آب خروجی کندانسور به برج خنک کننده (اختیاری)

قابلیت های دستگاه:

- محاسبه اثر اقتصادی تبخیر کننده در مرحله دوم
- موازنه جرم و انرژی حول تبخیر کننده
- محاسبه ضریب انتقال حرارت کلی
- محاسبه ضریب انتقال حرارت کندانسور
- محاسبه تغییرات بریکس در مراحل مختلف
- بررسی تغییرات میزان خلاء بر فرایند
- بررسی اثر تغییرات شدت جریان خوراک بر غلظت نهایی

تبخیر کننده دو مرحله ای