

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ



EKSİS ENDÜSTRİYEL KURUTMA SİSTEMLERİ

Adres: Yeni Sanayi Sitesi 16. Blok no:29 ISPARTA

Tel: 0 246 233 07 90

Web: <http://www.kurutma.net>

E-mail: info@kurutma.net

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ

BANTLI KURUTUCU GENEL AÇIKLAMA



Bantlı kurutma sistemi kurutma ve soğutma işlemlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Diğer hareketli sistemlere nazaran kurutma esnasında ürünün şeklinde meydana gelen değişimin çok daha az olması sebebiyle, şerit kesilmiş ve küp biçimindeki ürünlerin eldesinde bantlı kurutucu kullanmak gerekebilir. Sistemin çalışma prensibi kurutulacak ürünün bant üzerinde hareket ederken sıcak hava ile temas etmesi suretiyle ürünün iç neminin azaltılması prensibidir. Ürünlerin sürekli hareket halinde makine içerisinde dolaşması sabit kurutma sistemlerine göre uniform kurumayı sağlamaktadır. Domates gibi banttan banda düşmelerde problem yaşanan ürünlerde sistem tek bantlı olabilir. Küp kesilmiş havuç, elma gibi ürünlerde ise çok katlı bantlı kurutma sistemini kullanmak mümkündür.

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ

BANTLI KURUTUCU ÇALIŞMA PRENSİBİ



Sıcak hava giriş bölümü: Sıcak havanın makine içerisine verildiği bölümdür.

Nemli hava çıkış bölümü: Makine içerisinde ürün kurutma işleminde kullanılan havanın dışarıya bir fan vasıtası ile çekildiği bölümdür.

Ürün yerleştirme bölümü: Makinenin büyüklüğüne göre doldurma işlemi otomatik veya manuel olarak yapılabilir. Bu bölümden ürün girişi sağlanmaktadır.

Kurutma bandı: Teflon veya paslanmaz çelik CR-Ni bant kullanılabilir.

Bant motoru: Sistemdeki bant sayısına göre değişiklik gösterebilir. Hız kontrollü olarak ürüne göre makine içerisinde ürün kalma süresi ayarlanabilir.

Soğutma Bölümü: Makinenin çıkış kısmına monte edilerek ürünün kurutma sonrası paketlenme işleminden önce soğutma işlemi gerçekleştirilebilir. (Opsiyonel)

Ürün Toplama Bölümü: Ürünün boşaldığı bölümdür.

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ

BANTLI KURUTMA MAKİNESİ AVANTAJLARI



- 1-)Kurutulacak ürününüze göre özel makine dizaynı.
- 2-)Kurutma Makinesi içerisinde sürekli hareketten kaynaklanan tepsili kurutucuyu nazaran daha üniform kuruma.
- 3-)Kurutma Havaasının sirkülasyon fanları sayesinde etkin kullanılması. (Makine içerisinde sirkülasyon fanı varsa.)
- 4-)Müşterinin talebi doğrultusunda sisteme ilave edilebilecek ısı geri kazanım sistemi. bu sistem sayesinde atılan nemli hava giriş havasını ısıtmakta kullanılabilir.
- 5-)Kurutulacak ürüne göre çok katlı sistemlerin de kullanılabilmesi ile kapasite artırımı olanağı.
- 6-) Kurutulacak ürüne göre sıcaklık ve süre ayarlamasının çok rahatlıkla yapılabilmesi.
- 7-) Tepsili sisteme nazaran işçiliğinin çok daha az olması
- 8-) Sürekli (Continue) sistemlerde kullanılabilmesi
- 9-) Gıda sektöründen kimya sektörüne geniş bir kullanım alanının bulunması.
- 10-) Uygun gözenek ebatı seçildiği takdirde aynı makinede balık yeminden seramiğe kadar çok geniş bir alanda kullanılabilmesi.

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ

BANTLI KURUTMA MAKİNESİNDE KURUTULABİLECEK ÜRÜNLER

Beton Tuğla Kurutma	Ekmek Kırıntısı Galeta Unu	Kömür Kurutma	PVB
	Fındık Kurutma		PVC
Çam Talaşı		Kum Kurutma	
Bentonit Kurutma	Geri Dönüşüm Ürünleri	Kuvars	Küp kesilmiş patates
Balık Eti	Gıda Katkı Maddeleri	Leonardit Kurutma	
Balık Yemi Kurutma	Gıda Koruyucu Maddeleri	Mermer Tozu	
C.M.C.	Gübre Kurutma	Meyan Kökü	Soya Kurutma
Çay Kurutma	Havuç Kurutma	Narenciye Ve meyve kabukları	
Çiçekler (Polen Eldesi)	İnce Parçalanmış Patates	Odun Kurutma	Şeker Kurutma
	Kahve Kurutma		Toz Ve Granül Baharat
Çöp, atık, Posa v.s.		Otlar Ve Baharatlar	
	Kaya Tuzu		Tuz Kurutma
Deniz Yosunu Kurutma		Pamuk Kurutma	
	Kırmızı Tuğla Kurutma		Yer Elması
Dışkı, Pislik, Tortu		Paprika (Kırmızı Biber)	
Doğal Otlar	Peksimet		Yer Fıstığı Kurutma
Peynir Kurutma	Pirinç Kurutma	Portakal kabuğu Kurutma	Yün

BANTLI KURUTMA SİSTEMİ

BAZI ÜRÜNLERİN SAKLAMA DEĞERLERİ

Ürün	İlk Nem İçeriği(%)	Son Nem İçeriği(%)	Ürün	İlk Nem İçeriği(%)	Son Nem İçeriği(%)
	62	11	Kakao	50	6-7
Armut	84	25	Kakule	80	16
Ateş çiçeği	71	11	Kaplanmış hıyar/Kırmızı turp tohumu	36	9
Bamya	81	6	Kayısı	85.3	25
Bezelye	60-70	5-10	Kekik	72.9	7.5-11,4
Biberiye	70	10	Kiraz	81	30
Dereotu	70-80	10	Lahana	90-95	5-10
Domates	93	7	Maydanoz	83	12
Elma	84.8	24	Muz	80	15
Erik	78.7	35	Nane	80	11
Fasulye	60-70	5-10	Oğulotu	77	11
Fesleğen	80	6	Patates	77	7
Frenk maydanozu	80	12	Pirekapan	70	10-13
Frenk soğanı	80-85	12	Sarıpatatya	75	7
Havuç	80-90	5-10	Sarmısak	80	4
Hindistan cevizi	45-50	5	Soğan	84	6
Hint yerelması	70	15	Şeftali	75-80	20
Hint yerelması	70	15	Şekerkamışı	40-60	20
Hurma	65	40	Şerbetçiotu	77	8
İspanak	80	10	Üzüm	74-81,6	15-18
İncir	77.5	26	Vişne	83.7	25
K. biber	90	20	Y. biber	80	10
Kadife çiçeği	72-85	12	Yerfıstığı	45-50	13
Kahve	43-48	12	Zencefil	87-93	5

Bu değerler Doç. Dr. Can Ertekin'in "Bazı Sebze ve meyvelerin kurutulması" adlı makalesinin 2. çizelgesinden alınmıştır.