

TEPSİLİ 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

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

MAKİNE ÜZERİNDE BULUNAN EKİPMANLAR



istemde bulunan ekipmanların görevleri:

Kurutma kabini: Kurutma işlemi için tepsilerin yerleştirildiği kısımdır.

Havalandırma fanı : Kurutma için gereken havalandırma işlemi ve ürün içersindeki nemin dışarıya atılma işlemi gerçekleştiren ekipmandır.

Doğalgazlı Isıtıcı: Brülör kurutma için gerekli ısı enerjisinin gazın yakılarak sağlandığı kısımdır.

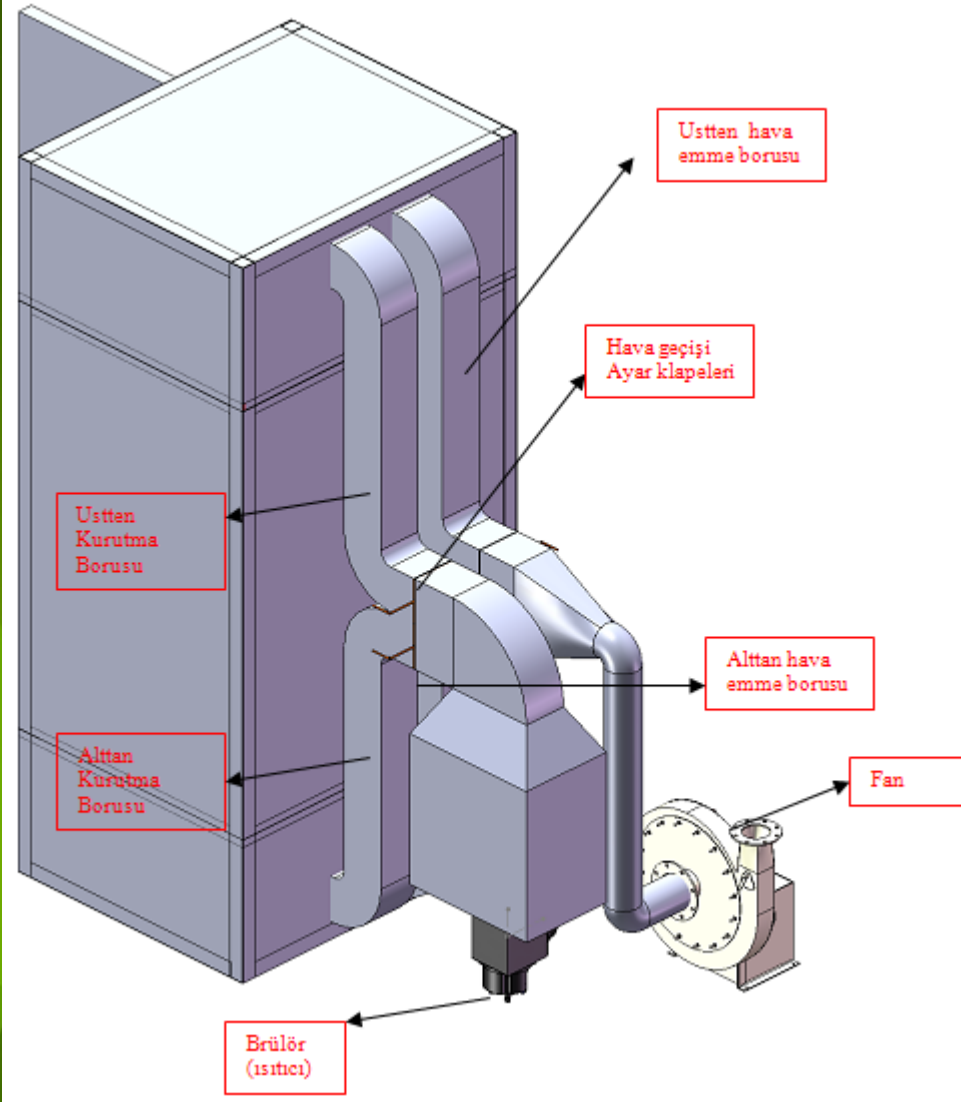
Elektrik panosu: sistemde bulunan elektriks el ekipmanların kontrolünün sağlandığı kısımdır.

Borulama Sistemi: Sistemdeki hava akışının sağlandığı kısımdır.

Tepsiler: Uygun ebatlardaki tepsilerin üzerine ürün yerleştirilecektir. Tepsiler yapışmayı önlemek amacıyla teflon kaplamalı olarak yapılacaktır.

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

ÇALIŞMA PRENSİBİ



Brülör havayı ısıtma amaçlı olarak kullanılır. Isınan hava ile üstten kurutulma gerçekleşecekse üstten kurutma borusunun klapesi açılır alttan kurutma borusunun klapesi kapatılır. Ve üstten hava emme borusunun klapesi kapatılır. Alttan hava emme borusunun klapesi açılır. Bu sayede hava şu yolu izleyerek dışarıya atılır.

- 1-) Isıtıcı
- 2-) Üstten kurutma borusu
- 3-) Kurutma kabini üstü
- 4-) Kurutma kabini altı
- 5-) Alttan hava emme borusu
- 6-) Fan.

Alttan havalandırma bölümünde ise klape ters çevrilir. Bu sayede hava şu yolu izleyerek dışarıya atılır.

- 1-) Isıtıcı
- 2-) Alttan kurutma borusu
- 3-) Kurutma kabini altı
- 4-) Kurutma kabini üstü
- 5-) Üstten hava emme borusu
- 6-) Fan.

Sistemin avantajı: Bu sistem sayesinde ürün hem alttan hem üstten havalandırılarak kurutma gerçekleştirilmiş olur. Ve bunun neticesinde ürünün uniform kuruma işlemi çok daha sağlıklı gerçekleştirilmiş olur.

Not: Bu geçiş yolları hiç kayıp olmadığı durumlarda geçerlidir.

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

MAKİNE FOTOĞRAFLARI



TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

MAKİNE FOTOĞRAFLARI



TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



kurutulmuş portakal



kurutulmuş muz



kurutulmuş maydanoz



kurutulmuş kapyra biber



kurutulmuş patlıcan



kurutulmuş kivi

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



kurutulmuş nar çekirdeği



kurutulmuş tarhana



kurutulmuş mandalin



kurutulmuş çilek



kurutulmuş turp



kurutulmuş ıspanak

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



kurutulmuş brokoli



kurutulmuş kırmızı lahana



kurutulmuş havuç



kurutulmuş taze (yeşil) soğan



kurutulmuş limon kabuğu



kurutulmuş karnı bahar

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



kurutulmuş bütün domates



kurutulmuş elma



kurutulmuş erişte



kurutulmuş yeşil biber



kurutulmuş portakal kabuğu



kurutulmuş kabak

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



haşlanmış kurutulmuş mercimek



kurutulmuş soğan



kurutulmuş pırasa



kurutulmuş brokoli sap



kurutulmuş ayva



kurutulmuş kırmızı elma

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİ

TEPSİLİ KURUTMA SİSTEMİNDE DENENMİŞ ÜRÜNLER



kurutulmuş lahana



kurutulmuş mantar



kurutulmuş pırasa kök



kurutulmuş sarmısak



kurutulmuş kereviz yaprak



kurutulmuş patates