

Сушильный шкаф Bucher DryCab



Вакуумный сушильный шкаф для эффективной сушки или сублимации при частой смене продуктов

- Для жидких и порошкообразных продуктов
- Минимальное окисление и загрязнение
- Щадящая сушка
- Автоматическое и управляемое выполнение технологических процессов
- Возможно GMP-исполнение



Область применения Вакуумные сушильные шкафы Bucher DryCab были разработаны для сушки и обработки различных термочувствительных продуктов, используемых в пищевой, химической и фармакологической промышленности. Bucher DryCab оборудование также используется для сублимационной сушки различных продуктов, как, например, кофе, травы, овощи, экстракты из растений и кусочков мяса.



Конструкция и принцип работы Вакуумные сушильные шкафы являются наиболее распространенными в мире системами контактной сушки, если речь идет о периодической сушке продукта. Сушильные шкафы сконструированы таким образом, чтобы плиты нагрева могли устанавливаться в горизонтальном положении, одна над другой, с минимальным расстоянием между плитами. Благодаря применению вакуумной системы процесс сушки может выполняться при низких температурах, за счет чего сохраняется качество высушенного продукта. По желанию Заказчика компания Бухер предоставляет необходимое дополнительное оборудование: вакуумные насосы, конденсаторы, нагревательные и охладительные приборы, а также системы управления.

Технические характеристики

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Производительность испарения | от 0.5 до 250 кг/ч воды |
| Рабочий объем | от 2.5 до 2'500 литров |
| Температурный диапазон | от 20 до 150 °C |
| Потребляемая мощность | от 15 до 80 кВт |

Bucher Unipektin AG
Мурцленштрассе 80
8166 Нидервининген
Швейцария
Тел.: +41 44 857 23 00
Факс: +41 44 857 23 41
info@bucherunipektin.com

Bucher Unipektin AG
Московское бюро
Бизнес-центр ОЛИМПИАД
129090 Москва
Олимпийский проспект 16
Россия
Тел.: +7 495 974 12 68
Факс: +7 495 956 82 34
raisa.sardarova@bucherunipektin.com

www.bucherunipektin.com

Продукты и услуги

Производственные технологии по переработке фруктов, овощей и изготовлению из них соков, концентратов и пюре; а также по изготовлению сухого молока, вакуумной и сублимационной сушке солода, кофе и других экстрактов; технологии для обезвоживания осадка сточных (в том числе производственных) вод, для подготовки технологических сточных вод.

Продукция Линии для приемки фруктов; дробилки; нагреватель для мезги; гидравлические, пневматические и винтовые пресса; установка для фильтрации через мембранный фильтр; адсорбер; ионообменные установки; выпарные установки для концентрирования плодово-ягодных соков с улавливанием летучих ароматических веществ; пастеризаторы; системы безразборной мойки; ленточные сушилки и сушильные шкафы; цеолитовые адсорберы. Полностью укомплектованные технологические линии, включая системы управления.

Работы и услуги Разработка производственного процесса и проектный инжиниринг
Монтаж и ввод в эксплуатацию
Сервисное обслуживание, система удаленного доступа Net Service