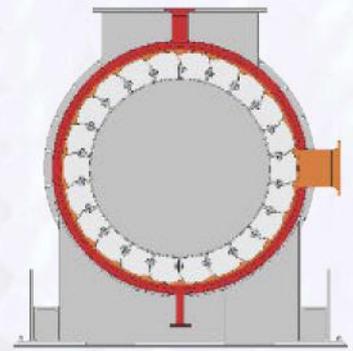
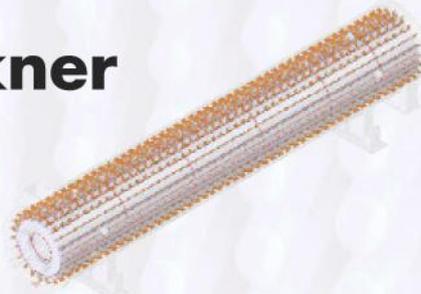


Horizontale Dünnschichttrockner



Horizontale Dünnschichttrockner sind kontinuierliche Kontaktrockner für ein breites Einsatzspektrum unter Vakuum, Normal- und Überdruck. Sie bestehen aus einem horizontalen, außen beheizten Körper mit Stützen für Produkt, Brüden und Heizmittel sowie einem Rotor mit reihenweise angeordneten Rotorblättern. Das seitlich zugeführte Nassgut wird durch die Rotorelemente in dünner Schicht an der Heizwand ausgebreitet, intensiv umgeschichtet und gefördert. Das führt zu optimalem Wärmedurchgang und hohen Verdampfungsleistungen. Die Brüden ziehen im Gegenstrom zum Produkt und verlassen den Trockner nahe der Nassgutspeise- stelle.

Mitgerissene Feinanteile werden in der nassen Zone wieder abgeschie- den.

Je nach Produkt und Aufgabenstel- lung sind Restfeuchten von einigen zehntel Prozent bis zu 5 % und mehr erreichbar. Typische Produktverweil- zeiten liegen zwischen 5 und 15 Mi- nuten.



Dünnschichttrockner für die Lebensmittel- industrie auf dem Weg zum Kunden

Anwendungen

- TROCKNEN
von Slurries, Schlämmen, Pasten, Filterkuchen, rieselfähigen Nassgütern
- HEIZEN und KÜHLEN von Feststoffen
- SCHMELZEN (Harnstoff u.a.)
- REAKTIONEN
- MISCHEN
von Feststoffen mit Flüssigkeiten, kombiniert mit thermischen Prozessen

Verfahrenstechnische Merkmale

- Kontinuierliche Trocknung im geschlossenen System
- Kurze Verweilzeit, geringer Hold-up
- Geringer Energieverbrauch
- Ausgezeichnete Mischwirkung
- Flexibel durch austauschbare Rotorelemente
- Selbstreinigende Heizflächen
- Gute Zugänglichkeit
- Hohe Wärmedurchgangswerte



Horizontaler Dünnschichttrockner mit ausgefahrenem Rotor