ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА



Product Categories: СУШИЛКИ

Product Tags: сушилка меда при низких температурах, производство искусственный меда, производство инвертного сахара

Product Page: https://new.normit.com/product/vacuum-dryer/

Product Variants

- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА - PD 4000 (#1297)

- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА - PD 2000 (#1298)

- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 1000 (#1299)
- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 800 (#1300)
- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 650 (#1301)
- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 400 (#1302)
- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 200 (#1303)
- ВАКУУМНАЯ СУШИЛКА МЕДА PD 100 (#1304)

Product Description

Вакуумная сушилка Normit предназначена для интенсивного и нежного удаления избыточной влаги из меда в условиях вакуума.

Чрезмерное содержание влаги в меде (более 18-20%), в связи с его раннем сбором или при плохом качестве, приводит к трудностям в длительном хранении, а также к разделению и ферментации.

Брожение меда обусловлено несколькими факторами, такими как высокое содержание влаги, неблагоприятная температура хранения, высокое содержание клеток дрожжей, а также золы и содержание азота. Тем не менее, содержание воды в меде является решающим фактором в отношении брожения, так как при содержании влаги менее чем 17% ферментация не представляется возможной, независимо от количества дрожжевых клеток; В противоположность этому, с содержанием влаги более 20%, риск брожения всегда присутствует.

Повышение производительности

В естественных условиях пчелы проводят значительное количество времени и усилий на окончательной сушке меда в улье. Возможность проведения окончательной сушки меда после его извлечения из кадров значительно увеличивает урожай меда за сезон.

Вакуумная сушилка, принимая во внимание все особенности этого деликатного продукта, и может эффективно удалить влагу без нагрева или с низкой температурой нагрева, что не приводит к увеличению содержания оксиметилфурфурола и трате полезных веществ. Высушенный мед в вакуумной сушилке может быть использованный в фармацевтической промышленности.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Эффективное удаление влаги из меда осуществляется не только с помощью вакуума, но и с помощью максимально большой площади теплообмена, который включает в себя внутренние стенки рабочей камеры и всю поверхность диска мешалки. Благодаря поверхности теплообмена, мы значительно снизили затраты энергии на испарение влаги, по сравнению с обычными вакуумными сушильными аппаратами.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Помимо сушки меда, эта модель может быть использована для производства инвертного сахара, искусственного меда. Это означает, что Вы можете использовать оборудование круглый год, даже когда естественный сезон обработки меда закончен.

Искусственный мед является питательным и очень популярным продуктом в кондитерской промышленности, а также часто используется для кормления пчел в зимний период.

ДИЗАЙН

Вакуумная сушилка меда состоит из горизонтальной вакуумной камеры, изготовленной из нержавеющей стали AISI304 (или AISI316 по запросу), снабженной специально профилированной дисковой системой мешалкой со скребками, вакуумной системой, конденсатом и системой управления на основе промышленных контроллеров. Отвод конденсата осуществляется высокопроизводительным инновационным циклонным сепаратором.

Медовая вакуумная сушилка оснащена встроенным рефрактометром для контроля уровня содержания влаги в процессе испарения.

Сушильный аппарат может быть оснащен дополнительной системой рециркуляции и фильтрации меда. Фильтры в системе фильтров являются взаимозаменяемыми и изготовлены из нержавеющей стали, и позволяют базовую очистку от больших загрязнений и ультрафильтрации для удаления пыльцевых зерен.

Основные модели включают в себя камеры с объемом мощностью 500, 1000, 2000, 3000, 4000, 5000 и 10000 литров. Изготовление на заказ вакуумных сушилок любого размера предоставляется по запросу.

Емкость вакуумной камеры составляет 50% от общего объема.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая эффективность испарения, при низких затратах энергии и в течение короткого периода времени - Низкий уровень шума, а также отсутствие вредных выбросов - Позволяет значительно увеличить количество медового урожая за сезон, с возможностью достижения высокого качества и нежной структуры меда - при сушки незрелого меда прямо из улья. - Позволяет значительно улучшает качество незрелого меда и увеличивает его срок годности. Обработанный мед не отделяется и не ферментируется. - Во время процесса сушки, мед также может быть отфильтрован. - Сушилка меда имеет прочную конструкцию, которая проста в эксплуатации и техническом обслуживании, поддается легкой чистке, и предназначена для работы двадцать четыре часа в сутки. - Сушилка может быть загружена жидким или частично расплавленным медом. - Сушилка сделана с использованием высококачественных материалов и компонентов

Мягкое удаление влаги без нагрева или с минимальным нагревом, сохраняя все полезные свойства меда;

```
N_{\underline{0}}
Модель Вес, кг Размер Д*Ш*В, мм Объем, л3
1
PD 100
138
1790x1875x1565
100
2
PD 200
208
1900x2025x1715
200
3
PD 400
325
2190x2125x1815
400
4
PD 650
450
2528x2225x1915
650
5
PD 800
515
2748x2275x1965
800
6
PD 1000
610
2866x2325x2015
1000
7
PD 2000
1030
3448x2525x2215
2000
```

8

PD 4000 1550

4300x2200x2450

4000

Product Attributes

- Model: PD 100, PD 200, PD 400, PD 650, PD 800, PD 1000, PD 2000, PD 4000

Product Gallery











