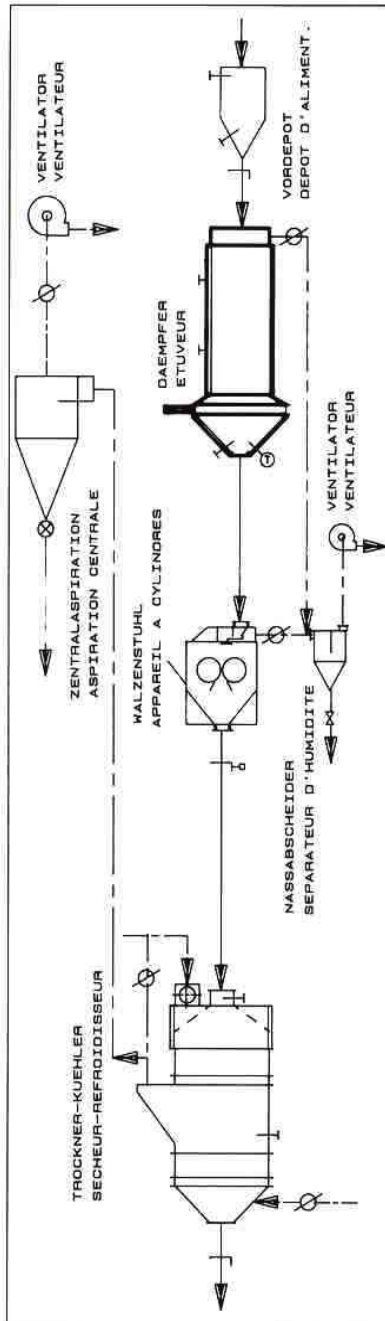


Dämpfer



Zur hydro-thermischen Behandlung aller rieselfähigen Produkte wie z.B.
Getreide, Erbsen, Soja, Bohnen, usw.

Dämpfer



Konstruktion

Die komplett rostfreie Stahlkonstruktion garantiert eine hohe Lebensdauer des Dämpfers.

Aufgrund des Baukastensystems kann die Größe und Ausführung, der Produktion und den baulichen Verhältnissen angepasst werden.

Grosszügig konzipierte Einstiegstüren erleichtern Kontroll- und Reinigungsarbeiten.

Durch die hervorragende Isolation bleibt die Wärme gespeichert, was zu einer wirkungsvollen Behandlung des Produktes beiträgt.

Construction

La construction entièrement en acier inoxydable garantit à l'étuveur une grande longévité.

En raison du système modulaire, la grandeur et l'exécution peuvent être adaptées à la production et aux conditions d'installation.

Des portes d'accès largement dimensionnées facilitent les travaux de contrôle et de nettoyage.

L'excellente isolation garde la chaleur, ce qui contribue à un traitement efficace du produit.

Funktion

Der Dämpfer besteht aus einer Einlauf-, Dampfbeigabe- und Verweilzone. Der Dampf wird durch zwei rostfreie, isolierte Kolonnen horizontal über das ganze Produkt verteilt.

Das über einen Leerstandsmelder gesteuerte Austragsystem ist pneumatisch angetrieben. Dieses gewährleistet eine kontrollierte Absenkung der Produktesäule und somit eine gleichmässige Bedämpfung des Produktes.

Am Ende der Charge wird der Dämpfer durch den in der Einlaufzone eingebauten Dampfzug wieder getrocknet.

Fonctionnement

L'étuveur se compose des zones d'entrée, d'adjonction de vapeur et de séjour. La vapeur est répartie horizontalement sur tout le produit par deux colonnes inoxydables isolées.

Le système de vidange est commandé pneumatiquement par l'intermédiaire d'un indicateur de niveau. Cela assure un abaissement contrôlé de la colonne de produit et ainsi un étuvage régulier du produit.

A la fin de la charge, l'étuveur est séché par un extracteur de vapeur monté dans la zone d'entrée.