

Secadores Spray VetterTec

Secadores Spray VetterTec

A VetterTec fornece secadores spray respaldada em 30 anos de experiência e 150 referências em indústrias químicas e alimentícias ao redor do mundo todo. O know-how especial no design dos atomizadores fornece alta confiabilidade e uma solução sofisticada para que as partículas tenham as características ideais para a aplicação desejada.

O secador spray VetterTec é destinado para secar líquidos transformando-os em pó através de um atomizador. O atomizador fica localizado no topo da câmara de secagem e transforma o líquido em pequenas gotículas antes de aspergi-las em uma corrente de ar quente. O ar quente é aquecido por gás natural, vapor ou outra fonte de energia e então entra na câmara de secagem por um sofisticado sistema de distribuição de ar. A temperatura é precisamente controlada por monitoramento na entrada e na saída do equipamento. Assim que as gotículas úmidas do atomizador entram em contato com o ar quente, a maior parte da água evapora em poucos segundos. O restante da água irá evaporar à medida que o pó é carregado pela corrente de ar através da câmara de secagem. No final o pó seco será separado do ar por ciclone e/ou um sistema de filtragem. A saída do secador pode ser equipada com leitos fluidizados, resfriadores e aglomeradores, para que o pó esteja na condição ideal para ser armazenado.



Vantagens

- / Baixa temperatura de secagem do pó
- / Dimensão controlada das partículas
- / Atomizadores centrífugos e de bicos
- / Solução customizada para cada produto
- / Tempo de retenção controlado
- / Sistemas integrados
- / Flexibilidade de design

Características Especiais

- / Leito fluidizado integrado
- / Leito fluidizado externo
- / Distribuidor de ar
- / CIP (cleaning in place)
- / Aglomeração por leito fluidizado
- / Sistema de controle automático
- / Refrigeração por spray dos fundidos
- / Requisitos ATEX

Secadores Spray VetterTec

Secadores Spray VetterTec

A secagem por aspersão é uma secagem muito delicada e é principalmente utilizada para secar produtos sensíveis ao calor. O foco de mercado da VetterTec nesse secador é nas cervejarias, fábricas de etanol, indústrias de amido e indústrias químicas. Nossa empresa é apta a fabricar os secadores spray em escala piloto à escala industrial.

A atomização é realizada por discos centrífugos, bicos de pressão ou bicos duplos de fluido. Este range de opções garante dimensões específicas de partículas requeridas para cada aplicação. Sistemas de aquecimento direto ou indireto são fornecidos dependendo das normas industriais para o produto. As temperaturas de entrada podem variar de 100°C para produtos muito sensíveis ao calor até 750°C para alguns químicos inertes.

Secadores com circuito fechado e inertes são fornecidos para permitir a secagem de solventes orgânicos e cumprir com as regulamentações ambientais. Diferentes configurações da câmara de secagem são utilizadas para permitir tempos de residência variados afim de obter o tamanho de partículas desejado, assim como o teor de umidade do pó final requerido.

Produtos aglomerados são produzidos usando leitos fluidizados integrados, sistema de recirculação de finos e leitos fluidizados externos. Esses pós são largamente utilizados na indústria alimentícia.

Atomizador Centrífugo & Atomizador de Bico



Atomizador centrífugo



Atomizador de bico



Discos centrífugos

Campos de aplicação

Indústria de álcool/etanol:

- ! Levedura forrageira
- ! Lignina

Cervejaria:

- ! Levedura cervejeira
- ! Extrato de levedura
- ! Células de levedura
- ! Extrato de malte

Indústria de amido:

- ! Maltodextrinas
- ! Amidos modificados
- ! Proteínas de trigo solúveis
- ! Polióis

Indústria química:

- ! Pigmentos
- ! Corantes
- ! Químicos inorgânicos
- ! Químicos orgânicos
- ! Polímeros
- ! Resinas
- ! Catalisadores
- ! Cerâmica
- ! Taninos (naturais e sintéticos)
- ! Lubrificantes

Indústria alimentícia:

- ! Aromatizantes
- ! Sopas mista
- ! Goma arábica
- ! Enzimas
- ! Extratos de ervas
- ! Proteína hidrolisada
- ! Produtos de soja
- ! Gorduras