

STELA - Мобильная циркуляционная сушилка MUF 45 / 70 / 110



Alle Angaben ohne Gewähr © Stela Laxhuber GmbH 12/2018



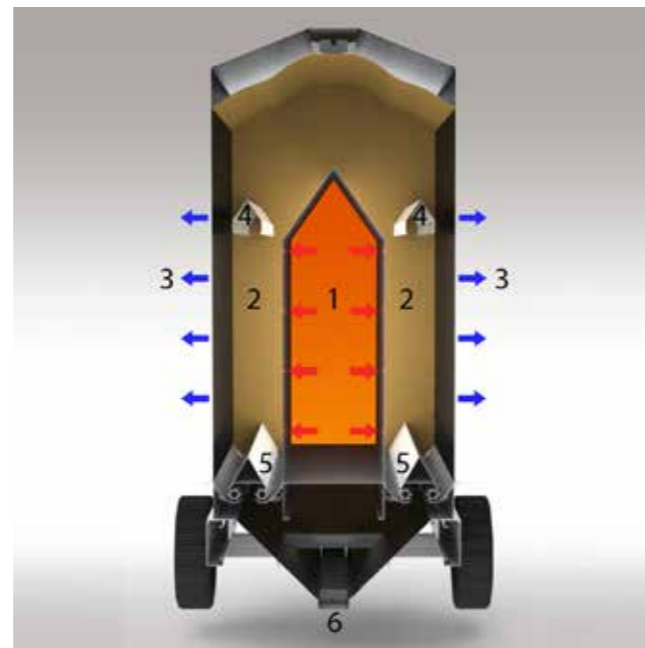
stela[®] сушильные технологии

stela[®] сушильные технологии

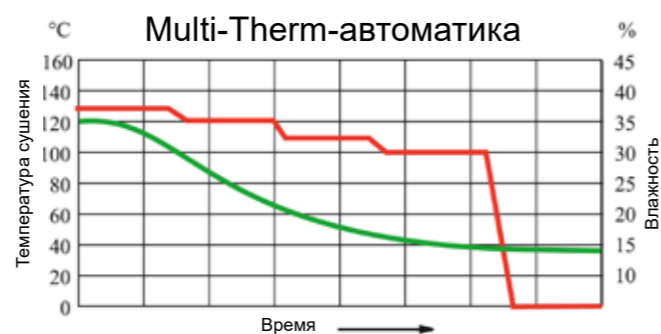
STELA Laxhuber GmbH | Laxhuberplatz 1 | D-84323 Massing
Tel. +(49) 08724/899-0 | E-Mail: sales@stela.de | www.stela.de

Циркуляционная мобильная сушилка MUF загружается с помощью широкой загрузочной воронки и мощного цепного конвейера. Пространство между **шахтой горячего воздуха** (1) и наружной стенкой сушилки полностью наполняется **продуктом** (2). При запуске сушилки, все приводные механизмы, такие как **цепной конвейер**, **радиальный вентилятор** и **горелка**, запускаются по схеме блокировки. Подогретый в калорифере воздух, поступает при помощи центробежного вентилятора, во внутрь находящуюся шахту (1) горячего воздуха и затем проходит в сушильный, наполненный продуктом, **контейнер**(2). Равномерное распределение нагрузки обеспечивается **разгрузочными колпаками**(4). Продукт захватывается **выгрузным устройством** (5) и транспортируется цепным конвейером (6) в верхнюю часть сушильной колонны. Верхняя часть сушильного контейнера является так называемой «зоной отлёжки» („dryeration“). Мобильные сушилки модели 110, дополнительно к зоне отлёжки с помощью сушильных шахт, оснащены сушильным резервуаром, в котором удерживается теплый продукт, находящийся в фазе спокойствия без допуска воздуха. Выгрузка продукта проводится с помощью **роликовой выгрузки** (5) в нижней части сушилки. Роликовое устройство выгрузки модели MUF 110, разделено по длине и работает по программе дифференцированного времени. Это гарантирует равномерное перемешивание и распределение продукта в разных зонах.

Регулирование температуры горячего воздуха обеспечивается **Multi-Therm-автоматикой**, которая обеспечивает на начальном этапе процесса сушения высокую температуру воздуха, затем, ближе до окончания процесса, уровень температуры автоматически постепенно снижается. Этот метод способствует эффективному использованию энергии и одновременно щадит Ваш продукт. После достижения желаемой конечной влажности (простое снятие пробы и контроль температуры зерна), устройство автоматически переходит к охлаждению. Продукт остывает до температуры хранения на складе, разгрузка проходит по **цепному конвейеру**, через воронку и трубу.



- 1 = горячий воздух
- 2 = продукт
- 3 = отработанный воздух
- 4 = разгрузочные колпаки
- 5 = роликовая выгрузка
- 6 = цепной конвейер



MUF 45



MUF 70



MUF 110

- Корпус сушилки изготовлен из высококачественного алюминия
- Самоочищающийся перфорированный лист для обеспечения оптимального проветривания продукта
- Компактное сооружение
- Предварительный монтаж, простая сборка
- управление SPS и электрическая установка в соответствии с новейшим стандартом VDE (союз немецких электротехников)
- Отсутствие строительных работ
- Быстрое изменение месторасположения
- Многоступенчатое автоматическое устройство для регулировки температуры: Multi-Therm-автоматика
- Оптимальное использование энергии
- Отличный результат сушки и однородность продукта
- Новая технология нагревания воздуха используя вихревой поток в моделях MUF 110
- Распределение на зону «отлёжки» и зону «сушения» в моделях MUF 110

Сушение и охлаждение в одной установке – процесс экономически выгодный и щадящий продукт.