(19) SU (11) 1449803 A 1

(51) 4 F 26 B 17/04

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НОМИТЕТ ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТНРЫТИЯМ ПРИ ГННТ СССР

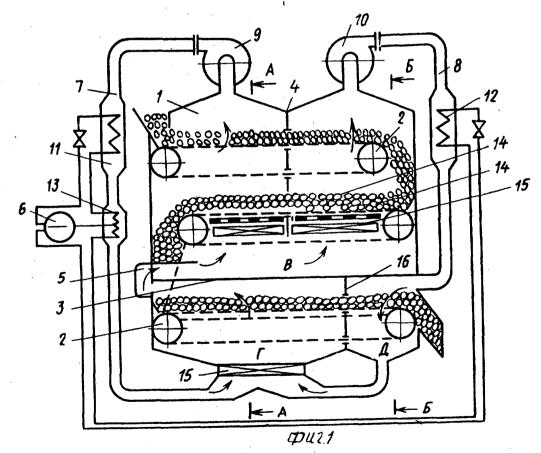
ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

Н АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



- (21) 4219330/24-06
- (22) 31.03.87
- (46) 07.01.89. Бюл. № 1
- (71) Институт тепло- и массообмена им. А.В. Лыкова
- (72) В.А. Тихонович, П.С. Лапцевич,
- А.С. Зелепуга и П.С. Куц
- (53) 66.047.765.55(088.8)
- (56) Авторское свидетельство СССР
- № 851040, кл. F 26 B 17/04, 1979.

- (54) СУШИЛКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ
- (57) Изобретение м.б. использовано в сельскохозяйственном производстве, пищевой и овощесущильной промышлен- ности для сушки плодов, овощей и трав Цель изобретения повышение качества сушки и экономичности работы сушилки. Камера сушилки имеет поярусно расположенные перфорированные транспор-



GP SU GI 1449803 A

10

теры 2 и разделена вертикальной перегородкой на два отсека с патрубками для подвода и отвода теплоносителя, а горизонтальной перегородкой на зоны подсушки и досушки. Сушилка имеет вентилятор, калориферы 15 и устройства для загрузки и выгрузки продуктов, холодильную установку б. В зоне досушки дополнительно установлена вертикальная перегородка 16, разделяющая ее на зоны досушки и охлаждения. На выходе из каждого отсека установлен вентилятор, подключенный всасывающей стороной к патрубку отвода теплоносителя, а нагнетательной стороной в одном отсеке к зоне досушки, а в другом к зоне охлаждения с образованием

двух циркуляционных контуров 7 и 8 В одном контуре по ходу движения теплоносителя установлены испаритель 11 и конденсатор 13 холодильной машины, а в другом - испаритель 12. Калориферы 15 м.б. установлены на входе в зоны досушки и подсушки. В зоне досушки материал продувается потоком осушенного в испарителях 11 и 12 и вновь подогретого в конденсаторе 13 и калорифере 15 циркуляционного сушильного агента, что обеспечивает сохранение качества и длительное хранение готового продукта. Затем материал продувается осущенным и охлажденным теплоносителем. 1 з.п. ф-лы, 3 ил.

ì

Изобретение относится к технике сушки и может быть использовано в сельскохозяйственном производстве, пищевой и овощесушильной промышленности и преимущественно для сушки плодов, овощей и трав.

Цель изобретения - повышение экономичности работы и улучшение качества сушки.

На фиг. 1 приведена сушилка, общий вид, продольный разрез; на фиг. 2разрез А-А на фиг. 1; на фиг. 3 разрез Б-Б на фиг. 1.

Сушилка содержит камеру 1 с расположенными друг над другом ленточными транспортерами 2, разделительную
газонепроницаемую горизонтальную перегородку 3, верхнюю вертикальную 20
перегородку 4, воздухораспределительный коллектор 5, холодильную машину
6 и контуры 7 и 8 циркуляции теплоносителя с установленными в них вентиляторами 9 и 10, испарителями 11 и
12 холодильной машины, конденсатором
13, газораспределительную решетку
14, калориферы 15 и нижнюю вертикальную перегородку 16.

Сушилка работает следующим обра-

Сырой материал загружается в камеру 1 через загрузочное устройство и попадает на ленточные транспортеры 2. Продвигаясь из отсека в отсек с помощью транспортера, расположенных в зоне подсушки В, материал последовательно продувается потоком теплоносителя с параметрами и высушивается.

При этом материал, находящийся в отсеке, связанном с контуром 7 циркуляции, имеет различные характеристики по влажности. На нижнем транспортере этого отсека материал подсохший, а на верхнем — влажный. Поэтому температуру теплоносителя в этом отсеке выбирают исходя из допустимой температуры нагрева материала на нижней ленте.

В следующем отсеке материал на нижней и верхней лентах близок по влагосодержанию, что предопределяет выбор температуры теплоносителя для этого отсека, т.е., дифференцируя температуру теплоносителя по отсекам, можно значительно интенсифицировать весь процесс сушки.

В зоне досушки I' материал продувается потоком осушенного в испарителях 11 и 12 и вновь подогретого в конденсаторе 13 и калорифере 15 циркулирующего сушильного агента, что обеспечивает сохранение качества и длительное хранение готового продукта.

Кроме того, предварительная осушка теплоносителя позволяет повысить его сушильную способность при более низких температурах подогрева и тем самым может обеспечить более глубокую досушку продукта без его порчи.

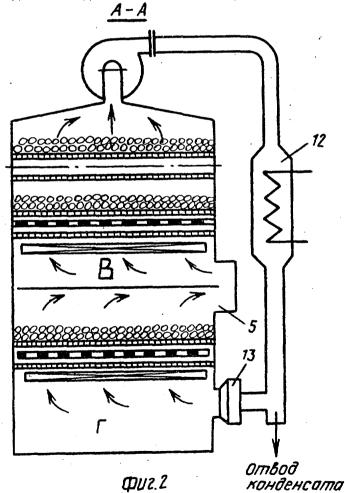
Из зоны досушки Г материал продвигается в зону Д, где продувается осушенным и охлажденным теплоносителем. Этот поток теплоносителя отбирает тепло от материала, охлаждая его на выходе из сушилки, и возвращает это тепло также в контур циркуляции агента сушки, что повышает экономичность процесса.

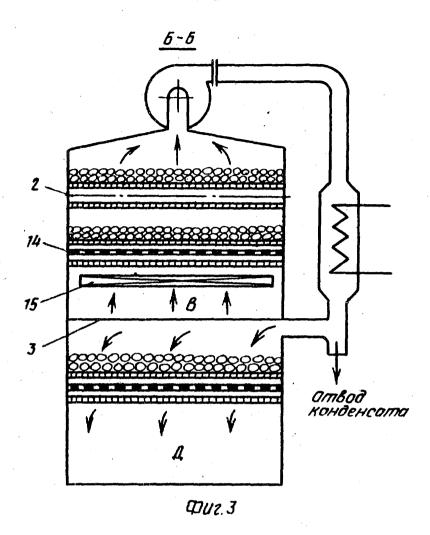
Формула изобретения

1. Сушилка для продуктов, преимущественно сельскохозяйственного производства, содержащая камеру с поярусно расположенными перфорированными транспортерами, разделенную вертикальной перегородкой на два отсека с патрубками для подвода и отвода

теплоносителя, горизонтальной перегородкой на зоны подсушки и досушки, вентилятор, калориферы и устройства для загрузки и выгрузки продуктов, отличающаяся тем, что, с целью повышения качества сушки и экономичности работы, она дополнительно содержит холодильную установ-10 ку, а в зоне досушки дополнительно установлена вертикальная перегородка, разделяющая ее на зоны досушки и охлаждения, при этом на выходе из каждого отсека установлен вентилятор, подключенный всасывающей стороной к патрубку отвода теплоносителя, а нагнетательной стороной - в одном отсеке к зоне досушки, а в другом к зоне охлаждения с образованием двух циркуляционных контуров, при этом в одном из них по ходу движения теплоносителя установлены испаритель и конденсатор холодильной машины, а в другом только испаритель.

2. Сушилка по п. 1, о т л и - ч а ю щ а я с я тем, что калориферы установлены на входе в зоны досушки и подсушки.





Составитель Е. Никулин

Редактор В. Бугренкова

Техред Л.Олийнык

Корректор О. Кравцова

Заказ 6954/39

Тираж 642

Подписное

ВНИНПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКЯТ СССР 113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5