NATIONAL DRYER MACHINERY COMPANY
NATIONAL DRYER / ROASTER
Patente: 2825432 & 2644989
Tipo: Apron Conveyor
Machine Number: AN-3-46001

Tamaño de la banda: 3.81m (12.5´) x 13.71m (45´)
Material: Acero Inoxidable

Line #6 National Dryer Specs.

Machine #62271

Stage "A"

Conveyor Length----------52 ft.
Heated Body Length----------40 ft.
Conveyor Width(useable)----------9 ft.-10 in.
Maximum Product Height----------4 in.
Apron Pitch----------6 in.
Apron Perforation----------0.125 in.wide by .5 in. long slots
Apron Open Area----------37%
No Dead Zone
No Cooling Zone

Zone A1 (Air up)

Zone Length is 20 ft.

(3) Recirculating Blowers:

- 33 in. Backward Inclined
- 1122 rpm
- 15 h.p. motor
- Max C.F.M. @ 0 in. water static pressure= 27,000

(2) Burners:

- Eclipse "TAH" Series Burner
- 2.4 million btu /hr each Depending on how many zones.

Zone A2 (Air Down)

Zone Length is 20 ft.

(3) Recirculating Blowers:

- 33 in. Backward Inclined
- 1122 rpm
- 15 h.p. motor
- Max C.F.M. @ 0 in. water static pressure= 27,000

(2) Burners:

- Eclipse "TAH" Series Burner
- 2.4 million btu/hr each

El secador de cinta simple personalizado de National tiene múltiples aplicaciones como en hornos, tostadores y refrigeradores. Al transportar el producto sobre una base transportadora a través de varias zonas de temperatura, el calor transfiere aire y extrae humedad del producto. Se garantiza el tratamiento cuidadoso del producto, puesto que el producto no se reagrupa ni disminuye durante el secado. El secador de cinta simple se utiliza para el procesamiento de aperitivos, cereales para desayuno tipo granola, frutas y verduras deshidratadas congeladas, caucho sintético, polímeros como SAP y PAN, productos químicos y productos industriales

Las puertas de acceso que ocupan toda la altura del secador de cinta facilitan su limpieza y su mantenimiento.

El secador de cinta simple utiliza zonas de temperatura independientes entre sí para adaptar el proceso térmico a las necesidades específicas del cliente, y aumentar al máximo la eficacia de la transferencia de calor y masa. Al pasar por la zona de procesamiento independiente, el producto se somete a unas condiciones de corriente de aire y temperatura específicas. Mediante la regulación precisa de volumen de corriente de aire, temperatura y humedad de aire, las propiedades del producto se pueden desarrollar o conservar con una alta eficacia de funcionamiento y bajos costes de recursos técnicos. La opción de doble cámara (enlace) permite la mayor homogeneidad posible de la humedad con una alimentación uniforme de la corriente de aire a ambos lados de la capa de producto.