

# kuivaamot.fi

Kondenssikuivaimet elintarviketeollisuuteen

## Kondenssikuivaimen toimintaperiaate

### Kondenssikuivaamon havainnepiirros



# Kondenssikuvaimen toimintaperiaate

- u 1) Lämmin, kostea ilma virtaa höyrystimen läpi, jossa sen lämpötila laskee nopeasti. Ilman sisältämä vesi tiivistyy höyrystimen lamelleihin ja valuu viemärointiin.
- u 2) Jäähtynyt ja kosteudestaan suurimman osan luovuttanut ilma jatkaa puhaltimen imemänä läpi lauhduttimen, jossa sen lämpötila kohoaa uudelleen höyrystimeltä siirrettävällä lämmöllä.
- u 3) Automatiikka ohjaa kompressorin tuottamaa lämpöä välillä apulauhduuttimelle, mikäli kuivaamon lämpötila on jo saavuttanut asetusarvonsa.
- u 4) Puhallin puhaltaa kuivan ja sopivan lämpöisen ilman uudelleen suljetussa kierrossa olevaan kuivaamotilaan.
- u 5) Kiertoilmapuhaltimet tehostavat ilmankiertoa kuivaamotilassa.

Laitteita on kehitetty ja valmistettu jo vuodesta 1992. Valmiita kokoluokkia on tarjolla useita. Lisäksi mukaudumme helposti asiakkaiden tarpeisiin ja toimitamme mittatilaustyönä kuivaimia niin kotimaahan kuin ulkomaillekin. Palvelemme enimmäkseen pienteollisuuden tarpeita, mutta meillä on kokemusta myös isompien teollisuuslaitosten tuotantoprosessien kuivaukseen tarkoitettujen laitteiden valmistuksesta.

# Kuivattavia tuote-esimerkkejä

## Kasviperäiset

- u Marjat (mustikka, karpalo, tyrni, mustaherukka jne.)
- u Sienet (suppilovahvero, siitakesieni)
- u Hedelmät (omena, luumu)
- u Yrtit (persilja, tilli, basilika jne.)
- u Juurekset (porkkana)
- u Vihannekset (tomaatti)
- u Sipulit
- u Männyn nila (pettu) ja muut puun osat (lehdet)
- u Mehiläisen siitepöly

## Eläinperäiset

- u Liha
- u Kala
- u Lemmikkieläinten ruokaraaka-aine

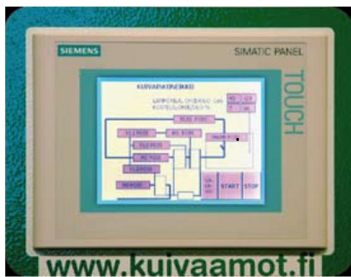
## VegeDryer-100

**VegeDryer**  
elintarvikekuivaimet

**VegeDryer 100**  
elintarvikekuivaimet:

Soveltuu mm.  
• marjojen,  
• yrttien,  
• hedelmien,  
• sienien sekä  
siitepölyn kuivaukseen

[kuivattavat.fi](http://kuivattavat.fi)



Automaatiikka toteutetaan ohjelmoitavalla logiikalla. Kuvassa käyttöliittymänä Siemens -kosketusnäyttöpaneeli.



# Energiatehokas ja laadukas tapa kuivata

- u Sama ilma kiertää koko prosessin ajan eikä ulkopuolista ilmaa oteta prosessiin missään vaiheessa.
- u Prosessin aikana syntyvä ylimääräinen lämpö voidaan lauhduttaa joko erilliseen ilmankiertoon tai käyttää huoneilman tai veden lämmitykseen.
- u Yhteistyökumppanimme ovat olleet tyytyväisiä laitteidemme energiatehokkuudesta.
- u Vege Dryer - kondenssikuivaimella kuivattaessa
  - u Tuote kuivataan ilmaa kierrättämällä hellävaraisesti alhaisessa lämpötilassa, jolloin kuivattavan tuotteen tärkeät ominaisuudet, kuten väri ja maku säilyvät.
  - u Loppukosteus voidaan säädellä hyvin tarkasti, jolloin tuotteen haluttu lopputulos voidaan säädellä halutunlaiseksi.
  - u Tuotetyytyväisiä kuluttajia.

## kuivaamot.fi

Laitteita, joiden avulla saadaan tuotantoprosesseista järkeviä ja kannattavia. Yhteistyökumppanina perehdymme asiakkaan tarpeisiin perinpohjaisesti ja teemme työmme niin hyvin, että kumppanuus jatkuu.