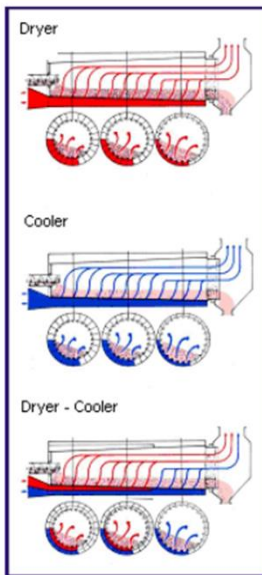


Secador Enfriador de Azúcar MPN

Tipo Rotolouvre

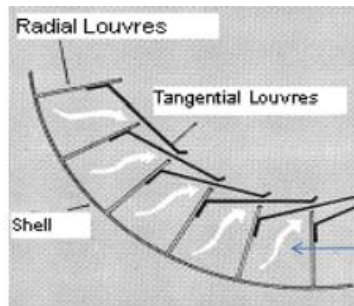
La horizontalidad y la distribución especial del aire caliente y frío, hacen que este diseño tenga grandes ventajas:

- Ocupa mucho menos volumen que un secador rotatorio convencional de la misma capacidad
- Menor costo de instalación
- Fluidización del azúcar en el cilindro evita daños en la superficie del cristal
- Menos producción de polvo
- Azúcar más brillante



Ausencia de contacto del azúcar con acero al carbón

La principal característica de este secador es que mantiene el lecho de azúcar fluidizado, ello hace que el azúcar solo esté en contacto parcial con los tabiques (Louvres) tangenciales (INOX), por ello produce menor daño al cristal y genera menor cantidad de polvo de azúcar. El patrón de flujo puede observarse en la siguiente figura:



Compartimentos siempre presurizados donde nunca entra el azúcar

Todos los tabiques en contacto con el azúcar son de acero inoxidable AISI 340 y no hay posibilidad ninguna de que con el equipo funcionando pueda haber contacto del azúcar con la cubierta exterior de acero al carbono.

Por último todos los auxiliares de alimentación, descarga y manejo del producto, entrando y saliendo, son de acero inoxidable.

