

Séchoir atomiseur

VSD-800 Pilot and production Spray dryer



Applications :

- Boissons protéinées en poudre
- Arômes et colorants alimentaires
- Ingrédients encapsulés
- Ingrédients fonctionnels: protéines, fibres alimentaires, etc.
- Produits de boulangerie
- Suppléments alimentaires
- Produits déshydratés: fruits, légumes, fines herbes, etc.
- Produits pour nourrissons

Procédé :

Atomisation par séchage

Description :

Le système est muni d'une chambre de séchage, de buses d'atomisation et d'un procédé de filtration de l'air. Le liquide est pompé jusqu'à la buse et est ensuite atomisé dans la chambre de séchage. Par après cette poudre passe par le Cyclone séparateur où le produit fini est séparé du gas.

Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Capacité d'évaporation	4 kg / heure
Débit du gaz de séchage	120 kg / heure
Quantité de produit minimum pour opération	5L
Types de buse	2 - Fluid (0,1 à 4,14 bar) High pressure nozzle (4 à 65,5 bar)