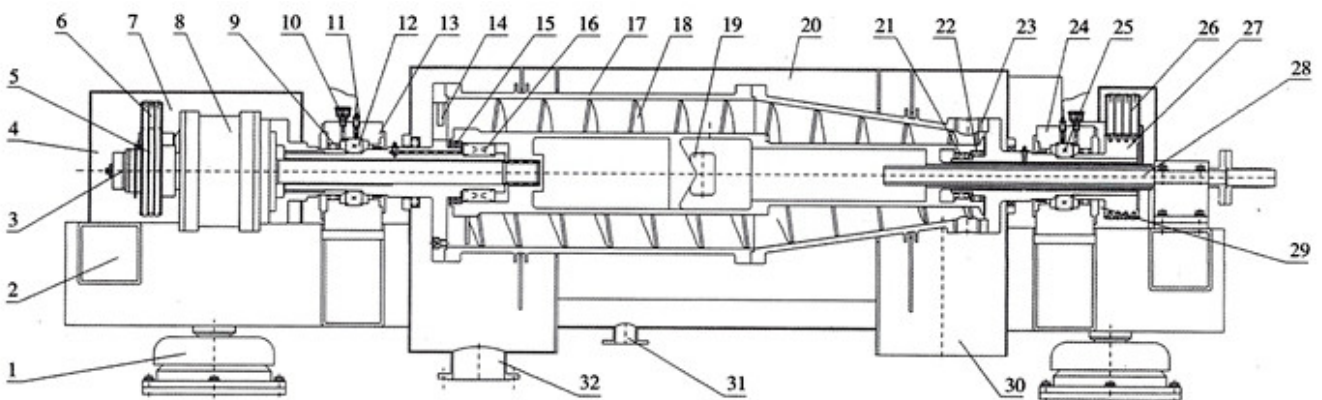


Estudio de túnel deshidratador de aire caliente vegetal.

En la actualidad, las verduras deshidratadas han formado un gran mercado, y la mayoría de las áreas en China todavía se ventilan artificialmente, lo que es difícil de cumplir con los requisitos del mercado internacional.

Los métodos de deshidratación de [máquinas y equipos de secado por microondas](#) de frutas y vegetales se dividen en dos tipos: presión normal y presión negativa.

[Equipos de secado y deshidratación.](#)



1. 减振器	shock absorber	9. 后主轴承密封	rear bearing seal	17. 转鼓组件	drum components	25. 前主轴承	front bearing
2. 机座	machine base	10. 注油杯	pours the lubricate cap	18. 螺旋推料器	screw push feeder	26. 主电机主动轮	action wheel
3. 扭矩保护装置	torque protection system	11. 温度传感器	Temperature sensor	19. 布料器	distributor	27. 主电机从动轮	driven wheel
4. 皮带保护罩	belt guard	12. 后主轴承	emperor bearing	20. 外壳	shell	28. 进料管	feed pipe
5. 从差速带轮	subordinate differential pulley	13. 后轴承座	emperor bearing base	21. 螺旋前轴承	screw front bearing	29. 主电动机	main motor
6. 主差速带轮	main differential pulley	14. 溢流板	overflow plate	22. 螺旋前轴承密封	screw front bearing seal	30. 滤渣出口	filter residue outlet
7. 差速电机	differential motor	15. 螺旋后轴承密封	screw rear bearing seal	23. 螺旋后轴承	screw rear bearing	31. 螺旋推料器	screw push feeder
		16. 螺旋后轴承座	screw rear bearing base	24. 螺旋推料器	screw push feeder	32. 螺旋推料器	screw push feeder

El secado con aire caliente a la atmósfera sigue siendo el método más común para la deshidratación de vegetales, pero existen varios métodos nuevos de secado (secado por congelación al vacío, secado al vacío, secado con nitrógeno, secado con bomba de calor, secado con microondas, secado por infrarrojo lejano, secado al vacío). La tendencia de desarrollo de secado por vapor sobrecalentado, secado solar, secado por lecho fluidizado vibrante, etc., tiene ciertas aplicaciones. El uso del principio de deshidratación por aire caliente para secar verduras es más adecuado para las condiciones nacionales de China.

Dado que el contenido de humedad de los vegetales es muy alto, la proporción de calor extraído por el producto después del secado es pequeña, por lo que se adopta el secado a contracorriente, es decir, la dirección de movimiento del material es opuesta a la dirección del aire caliente movimiento. El aire caliente

se descarga de la estufa de chorro caliente y se pone en contacto con el material a través del partidor y la cámara de mezcla, y se descarga a través de todo el túnel a través de la ventilación de escape.

Durante el período, si la temperatura del aire caliente es demasiado alta, la enfriadora se enciende automáticamente para enfriar el aire y, al mismo tiempo, se emite una señal de alarma audible y visual. El material del vehículo es transportado por el vehículo de transferencia en el riel de alimentación en la puerta de alimentación, y se empuja manualmente hacia el túnel desde el lado. Luego, el empujador empuja la fila longitudinal del salto hacia la puerta de estacionamiento en la dirección longitudinal de la puerta de descarga. Un carro se transporta a la puerta de descarga, se saca al carro de transferencia en el riel de descarga, se transporta al riel intermedio y se descarga y se clasifica.

Las verduras deshidratadas generalmente requieren exhibir su color natural y uniformidad. Debido a la diferencia en la tecnología de procesamiento, es propenso a un color inestable, es decir, un fenómeno de "oscurecimiento".