

Soğutma Tamburu Cooling Drum



CD 50
CD 80
CD 100

MAKİNANIN YAPISI

St-37 veya paslanmaz malzemeden imal edilebilir. Makinanın silindirik yapısı sayesinde içindeki ürün, yavaşça savrulur ve ekstra havalandırması sağlanmış olur. Yine silindirik yapısıyla, aspirasyon sisteminde oluşan hava akışı daha rahat akan ve kuvvetli bir hava akışına dönüşür. Böylece enerji sarfiyatı az olurken, verimliliği de artırılmış olur. Verimliliği artıran diğer bir şey ise, tamburun açısının ayarlanabilir oluşudur.

CONSTRUCTION OF THE MACHINE

Cooling drum can be made of St-37 or stainless material. Thanks to the cylindrical structure of the machine, the product inside is slowly thrown away, providing additional ventilation. Again, with its cylindrical structure, the air flow formed in the aspiration system turns into a more comfortable flowing and strong air flow. Thus, while the energy consumption is low, the efficiency is also increased. Another thing that increases efficiency is that the angle of the drum is adjustable.

KULLANIM ALANLARI VE FONKSİYONU

Soğutma tamburu sayesinde pişmiş bulgurun kurutma kulesine girmeden önce soğutma, ön kurutma ve şoklama gibi işlemler gerçekleştirilir. Parlatma işlemi sonrasında da ısınan bulgurun soğutulmasını sağlar. Sadece bulgurda değil, farklı ürünlerde de kullanılabilir.

USING AREAS AND FUNCTIONS

Thanks to the cooling drum, processes such as cooling, pre-drying and quenching are performed before the cooked bulgur enters the drying tower. It also provides cooling of the heated bulgur after polishing process. It can be used not only in bulgur, but also in different products.

Soğutma Tamburu Cooling Drum

ÖZELLİKLERİ

Tambur redüktörlü motor yardımıyla düşük devirde döndürülür, bu hareketi sağlayan kasnak ebatlarının değişimiyle tamburun devri de ayarlanabilir. İçerisindeki ürünü tutma süresini artırmak, daha hızlı veya daha yavaş soğutma sağlayabilmek ve verimliliği artırmak için tamburun açısı ayarlanabilmektedir. İsteğe bağlı olarak aspiratör hava basıncı ve hava akış hızı değiştirilebilir.

PROPERTIES

The drum is rotated at low speed with the help of a gearmotor, the speed of the drum can also be adjusted by changing the pulley sizes that provide this movement. The angle of the drum can be adjusted to increase the holding time of the product inside, to provide faster or slower cooling, and to increase efficiency. Optionally, the aspirator air pressure and air flow rate can be changed.

MAKİNE ÖLÇÜLERİ / MACHINE DIMENSIONS

MODEL TYPE	A	B	C
CD 50	1500	4000	1000
CD 80	1800	4000	1150
CD 100	2000	4000	1300

[Ölçüler mm'dir] / [Dimensions in mm]

TEKNİK VERİLERİ / TECHNICAL VALUES

MODEL TYPE	Net Ağırlık Net Weight (kg)	Brüt Ağırlık Gross Weight (kg)	Kapasite (t/s) Capacity (t/h)	Sevk Alanı Transfer Area (m2)
CD 50	1200	1350	1	3
CD 80	1400	1520	2,5	7
CD 100	1600	1750	5	12

ÇALIŞMA PRENSİBİ

Soğutma tamburu, pişirme kazanından çıkan ürünlerin sahip olduğu sıcaklığı atmosfere vererek soğumasını sağlayan makinadır. Redüktörlü motor yardımıyla düşük devirle çalıştırılır. İki ucundan şaseye yataklarla bağlanmıştır ve iç yüzeyinde ise sabit kanatçıklar yerleştirilen tambur, düşük devirle döner. Tambur 3-5 derece gibi bir açığa sahiptir. Bu açı sayesinde içerisindeki sıcak ürün hareket eder. Sıcak ürünün hareket yönünün tersinden aspirasyon sistemiyle hava akışı sağlanır. Makinanın girişine bağlı olan aspiratör yardımıyla sıcak hava tambur içerisinden uzaklaştırılır. Böylece ürünün soğuması ve ön kuruması sağlanır.

WORKING PRINCIPAL

The cooling drum is a machine that allows the products coming out of the cooking boiler to cool down by giving the temperature it has to the atmosphere. It is started at low speed with the help of a gearmotor. It is connected to the chassis from two ends by bearings, and the drum, on the inner surface of which fixed fins are placed, rotates at a low speed. The drum has an angle of 3-5 degrees. Thanks to this angle, the hot product inside moves. Air flow is provided by the aspiration system from the opposite direction of movement of the hot product. With the help of an aspirator connected to the inlet of the machine, hot air is removed from the inside of the drum. Thus, the product is allowed to cool down and pre-dry.

