

SEI-CONTRERAS

INGENIERIA



PRODUCTO: SECADERO FLASH
PRODUCT: FLASH DRYER - PRODUTO: SECADOR FLASH

SECADO FLASH

Esta operación consiste en introducir un sólido húmedo en una columna vertical por la cual circula una corriente de aire caliente a alta velocidad.

Los materiales a procesar deben ser disgregables para un mayor contacto "aire-partícula" que facilite el secado en el corto tiempo de residencia.

Como consecuencia del diseño geométrico de la columna, la velocidad del aire es pulsante y gracias a la inercia de las partículas se producen velocidades relativas aire-partícula que redundan en altos coeficientes convectivos.

La corriente gaseosa y los sólidos se separan en separadores ciclónicos.

En el caso de sólidos con demasiada humedad inicial, es posible utilizar el secadero agregando un sistema de recirculación de producto seco.

FLASH DRYER

This operation consists in introducing a wet solid material in a vertical column through which hot air flows at high speed. The materials to be processed in this type of dryer shall be dispersible for a greater "air - particle" contact, thus making drying possible during the short residence time of the solid inside the dryer.

As a consequence of the geometric design of the column, air velocity is variable and due to particle inertia, there is high air-particle relative velocity which generates high convective coefficients.

The air flow and the solid materials are separated in cyclonic separators.

This type of dryer can be used with solids presenting relatively high initial moisture by introducing dry product recirculation.

SECADOR FLASH

Esta operação consiste em introduzir um produto sólido úmido em uma coluna vertical que contém um fluxo de ar quente a alta velocidade.

Os materiais a serem processados neste tipo de secador devem ser desagregáveis para um maior contato "ar-partícula" que facilite a secagem em curto tempo de exposição.

Como consequência do desenho geométrico da coluna, a velocidade do ar é pulsante e devido à inércia das partículas se produzem velocidades relativas ar-partícula que resultam em altos coeficientes convectivos.

Na saída do secador o ar é separado dos sólidos em um separador ciclônico.

Este tipo de secador pode ser usado para sólidos com uma alta umidade inicial agregando um sistema de recirculação de produto seco.

MODELOS ESTÁNDAR

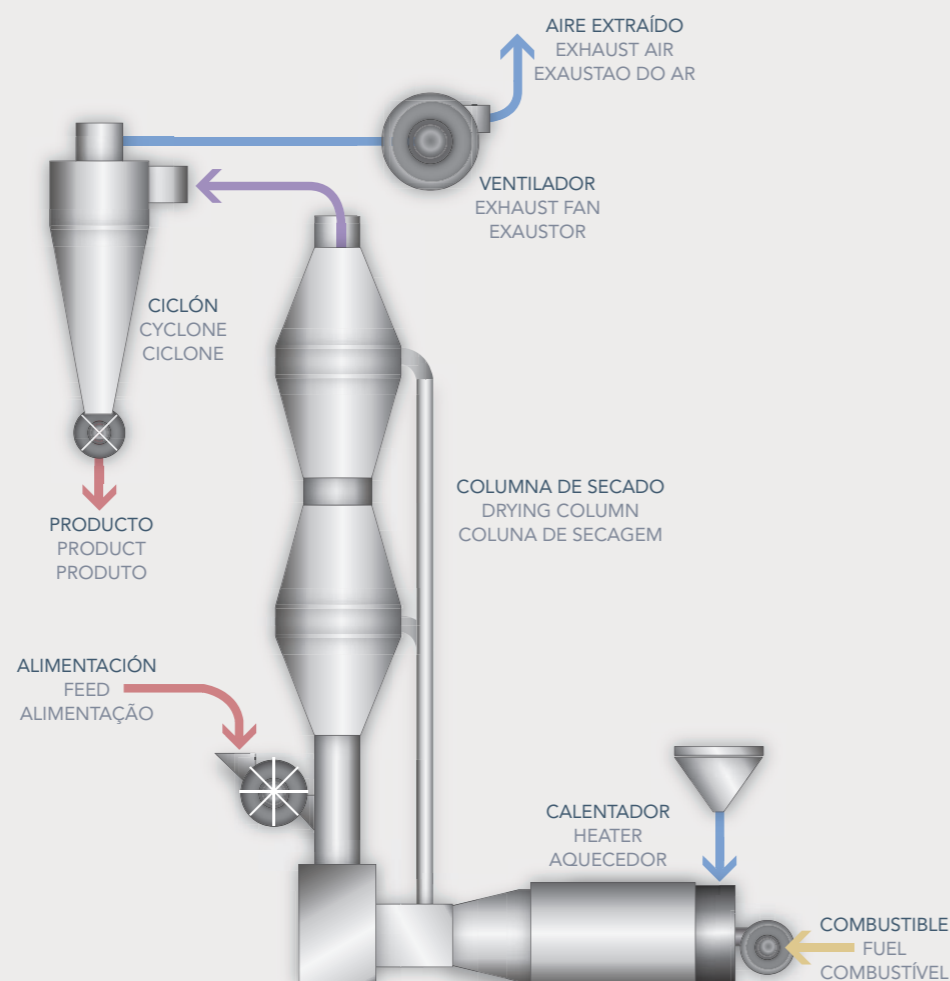
Nuestra configuración estándar incluye una serie de modelos que cubre un rango de caudales de aire que va desde 0.15 m³/s hasta 70 m³/s. Ofrecemos variantes con mayor tiempo de residencia para secados más exigentes y alternativas de alimentación para diversos productos.

STANDARD MODELS

Our standard configuration includes a series of models covering a range of air flows between 0.15 m³/s and 70 m³/s. We offer alternatives with different feeding systems and with higher residence time for more demanding outlet conditions.

MODELOS PADRÕES

Nossa configuração padrão inclui uma série de modelos que cobre um espectro de vazões de ar entre 0.15 m³/s e 70 m³/s. Oferecemos variantes com maior tempo de residência para secados mais exigentes, assim como alternativas de alimentação para diversos produtos.



VENTAJAS DE LA UTILIZACIÓN DE SECADEROS FLASH

1. Secado satisfactorio de productos termosensibles gracias a tiempos de residencia muy cortos y flujo co-corriente.
2. Bajos costos operativos por su alto rendimiento térmico.
3. El propio secadero transporta el producto, lo que evita un equipo adicional de transporte.
4. Permite su instalación a la intemperie, reduciendo inversiones en obra civil.
5. Grandes caudales de secado en operación continua.
6. Mínima carga de mano de obra.

ADVANTAGES OF USING FLASH DRYERS

1. Suitable for drying thermosensitive products due to short residence times and co-current flow.
2. Low operating costs due to its high thermal yield.
3. The product is conveyed by the drying air, thus avoiding the need for additional conveyor equipment.
4. It allows outdoors installation, thus reducing civil work investment.
5. Adequate for drying high product flows under continuous operating conditions.
6. Minimum manpower load.

VANTAGENS DA UTILIZAÇÃO DE SECADORES FLASH

1. Secagem de produtos termos-sensíveis devido a curtos tempos de residência e fluxo co-corrente.
2. Baixos custos operativos por seu alto rendimento térmico.
3. O próprio secador transporta o produto, o que torna desnecessário um equipamento adicional de transporte.
4. Permite sua instalação a intempérie, reduzindo investimentos em obra civil.
5. Grandes quantidades de secado em operação contínua.
6. Mínima utilização de mão de obra.



APLICACIONES

- Acetato de celulosa
- Ácidos orgánicos cristalizados
- Ácido tartárico
- Afrecho de trigo
- Alimentos balanceados
- Almidón de papa, mandioca y maíz
- Antraquinona
- Arcillas
- Arena
- Bentonita
- Carnarina
- Caseína
- Chips de madera
- Colorantes
- Estearatos
- Fertilizantes
- Heces de malta
- Gluten feed
- Gluten meal
- Orujo y escobajos de uva
- Óxido de hierro
- Pigmentos
- Polipropileno
- Poliestireno
- Policloruro de vinilo
- Sémolas
- Subproductos de soja
- Tabaco
- Tartrato de calcio
- Talco
- Turbas
- Vinazas alcohólicas

APPLICATIONS

- Cellulose acetate
- Crystallized organic acids
- Tartaric acid
- Wheat bran
- Balanced feeds
- Potato, manioc and corn starch
- Anthraquinone
- Clay
- Sand
- Bentonite
- Bone meal powder
- Casein
- Wood chips
- Colorants
- Stearates
- Fertilizers
- Malt waste
- Gluten feed
- Gluten meal
- Grape peel and stems
- Iron oxide
- Pigments
- Polypropylene
- Polystyrene
- Polyvinyl chloride
- Semolina
- Soy sub products
- Tobacco
- Calcium tartrate
- Talcum
- Peat
- Alcoholic vinasses

APLICAÇÕES

- Acetato de celulose
- Ácidos orgánicos cristalizados
- Ácido tartárico
- Farelo de trigo
- Rações balanceadas
- Amido de batata, mandioca e milho
- Antraquinona
- Argila
- Areia
- Bentonita
- Carnarina
- Caseína
- Lascas de madeira
- Corantes
- Estearatos
- Fertilizantes
- Sedimentos de malta
- Gluten feed
- Gluten meal
- Bagaço e cangaço de uva
- Óxido de ferro
- Pigmentos
- Polipropileno
- Poliestireno
- Policloreto de vinila
- Sêmola
- Subprodutos de soja
- Tabaco
- Tartarato de cálcio
- Talco
- Turfa
- Vinhaça alcoólica

Av. Pueyrredón 524
6to Piso (C1032ABS)
Buenos Aires, Argentina.

Tel: (54-11) 4963 8282 / 9577
Fax: (54-11) 4963 8282 / 9577

seicontreras@seicontreras.com.ar

524 Pueyrredon Avenue
6th Floor (C1032ABS)
Buenos Aires, Argentina.

Phone: (54-11) 4963 8282 / 9577
Fax: (54-11) 4963 8282 / 9577

seicontreras@seicontreras.com.ar

Av. Pueyrredón 524
6to Andar (C1032ABS)
Buenos Aires, Argentina.

Tel: (54-11) 4963 8282 / 9577
Fax: (54-11) 4963 8282 / 9577

seicontreras@seicontreras.com.ar

