

AERADOR PARA CASTANHA PA-AEROCAST



Após o descasque, as amêndoas são colocadas em bandejas, tabuleiros ou caixas em forma de bloco, ou em carrinhos tipo gaveta para o caso de bandejas (ideal).

Em seguida, esses blocos ou carrinhos são levados para o interior da câmara de secagem, que pode ser de alvenaria ou metálica.

- Capacidade de 2500 Kg.
- O tempo de secagem é de cerca de 25 horas.
- O produto é retirado com 3 a 4 % de umidade
- O equipamento é composto por um trocador de calor, um turbo-ventilador duplo, uma câmara de secagem, sistema de retorno com 3 regulagens, que

permite controle total da temperatura no interior da câmara.

O ar ambiente é aspirado pela turbina através do registro tipo veneziana na altura do trocador de calor, que esta localizado entre a entrada de ar e a turbina. Ao passar pelo trocador de calor esse ar é aquecido e insuflado ao interior da câmara de secagem, onde esta o produto.

O ar aquecido em contato com o produto úmido, promove a secagem e retorna pela parte inferior traseira da câmara de secagem onde encontra dois registros que têm a finalidade de regular a quantidade de ar que sai (ar úmido), parte que é reaproveitada para a equalizar a temperatura no interior da câmara. Com isso é possível trabalhar com temperatura entre 70 e 80 graus, sem danificar o produto.