



中文名稱 噴霧乾燥機

Pulvis Mini-spray

廠牌 Yamato

產品型號 GB210-A

相關網頁 <http://www.yamato-net.co.jp/product/science/granulation/spray/gb210a.htm>



說明：

- 彈性電源設計，觸控面板操作可選擇日文，英文，中文顯示。
- GB210-A噴霧乾燥機與GAS410有機溶媒回收裝置聯接使用時，除水溶性試料外，亦可以安全的進行。



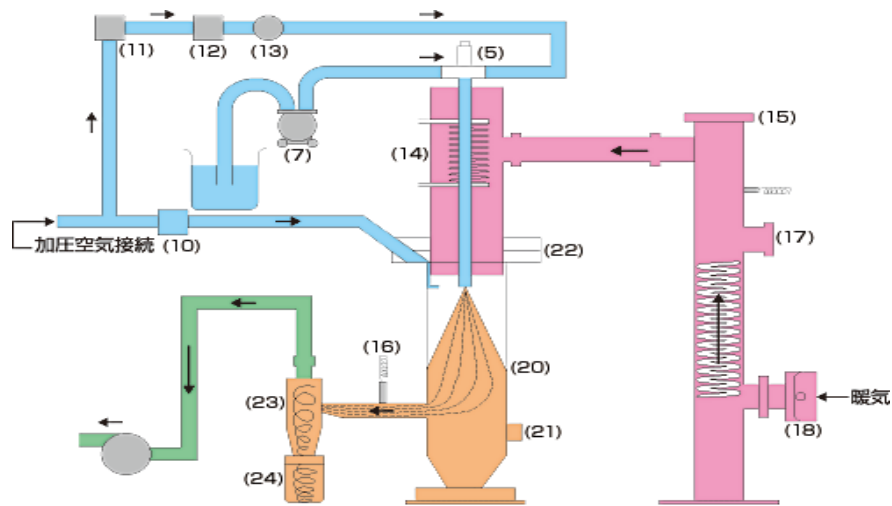
一、原理：

將液體利用高壓噴嘴噴出，形成圓錐霧狀，使之變成細微液滴，並利用其蒸發面積極大而在熱風中迅速乾燥、收集而製成噴霧乾燥產品。



二、步驟：

將濃縮液體放入噴霧乾燥機(GB210-A)中，進行噴霧乾燥；並觀察噴霧乾燥機的機械原理，及乾燥後所得粉體的狀態。



操作條件：依實際產品作調整

(在噴霧乾燥機內進行)

將軟管接至欲乾燥之試料內(7)

↓

經由蠕動幫浦(7)送至噴霧送出器(5)

↓

在乾燥管(20)中與熱空氣接觸乾燥

↓

再利用旋風分離器(23)讓乾燥的試料下降(24)、水氣被排出

↓

完成乾燥、粉末狀的樣品出現

規格：

水分蒸發量：最高約 1,300 ml / h

噴嘴：二流體噴嘴乾燥塔、旋風管、樣品杯均是超硬質玻璃

靜電塗佈液體送料：蠕動馬達

流量達 26 ml / min

溫控範圍：40°C ~ 220°C

溫控精度：入口溫度 ± 1°C

溫度表示：入口溫度、出口溫度數位顯示。

乾燥塔，旋風管設計改良，裝置拆卸更為容易，提高操作方便性。

獨立的蠕動送料幫浦，噴嘴冷卻裝置，脈衝噴射設計，噴嘴清潔方式容易達到穩定的噴霧乾燥操作。

彈性電源設計，觸控面板操作可選擇日文，英文，中文顯示。

GB210噴霧乾燥實例

No	試料	試料濃度	入口溫度	出口溫度	乾燥空氣量	送液速度	粉狀外觀	收率	其他
.		%	°C	°C	KG/cm <sup>2</sup>	g/min		%	
1	茶	10	185	80	0.45	10	good	40.5	
2	乳酸飲料	30	160	79	0.38	9.5	good	29	
3	牛乳	11	100	62	0.52	7.2	good	12	直徑0.7mm
4	牛乳	20	120	70	0.4	5.1	good	18	
5	脫脂乳	15	120	70	0.4	5.1	good	45.8	
	脫脂煉乳	30	140	75	0.4	6.1	good	62	
6	酵素	10	122	62	0.38	4.6	good	66.7	
7	酵素		140	80	0.38	7.1	good		生成粒徑1~5 $\mu$
8	酵素	20	120	65	0.38	6.8	good	52.7	
9	酵素	1	100	61	0.38	4	good		
10	含糖溶液	13	150	65	0.45	12.2	no good	48.2	容器壁形成一層粘性體
11	糖		150	82	0.45	6.6	good		容器壁形成一層粘性體
12	葡萄糖	10	150	55	0.5	11.4	good	51.5	
13	果汁	10	150	75	0.38	6.9	no good		生成物溼潤
14	多糖類+酸	40	120	67	0.38	5.9	good	27.2	
15	蜂蜜	50	130	75	0.45	6.5	no good		無法粉狀化