

Precíziós szárítás: csak nyerhet vele

Kíméletes a terménnyel, energiát spórol és védi a környezetet

Az egész évben féltve nevelt kukoricát megfelelő állapotban kell betárolni a raktárakba, így nem túlzás azt állítani, hogy a szemes-termény-szárítás a növénytermesztés egyik legfontosabb művelete. Már ez a folyamat is történhet adatalapon, precíziósan.

Nagy mennyiségű szemes kukorica nem raktározható szárítás nélkül. Magyarországon a gravitációs, keresztáramú aknás szárítóberendezések terjedtek el leginkább. Sokféle műszaki megoldás használatos, ezért gyakran előfordul, hogy a szárítás folyamata nem optimális. Ebből fakad, hogy a típusától függően különböző mértékű energiamegtakarítás érhető el. A hirtelen hevítés és a túlszárítás elkerülésével akár 10-30 százalékot is spórolni lehet a fűtőanyag-költségeken.

Ebben, vagyis az egyenletesen száraz, kiváló beltartalmi értékű terményletrehozásban nyújt segítséget a Videokontroll szárítófelügyeleti rendszer. A szárítási folyamat optimalizálását teszi lehetővé azzal, hogy folyamatosan információt szolgáltat a kezelőnek a vízelvonás folyamatáról. A berendezés a terménytömegben átvezetett, abból kilépő szárítóközeg hőmérsékletét méri a szárítózóna teljes felületén. Mivel a szárítózóna minden egyes kilépőablakát hőmérséklet-érzékelővel látják el, helyspecifikus hőmérsékleti adatokat kapunk a teljes toronyról. A mátrixba rendezett érzékelők helye pontosan beazonosítható a szárítózónában. A modern információs technológiára alapozott diagnosztikai eljárás eredményeként a tulajdonosok számára megnyílik a lehetőség a felderített eltérések műszaki korrekciójára, a kontrollált szárítási folyamat megvalósítására.

„Bár a szárító fajtájától függően akár több száz mérési pontot is kialakítunk a hideg oldalon, a rendszert egy napon belül telepíteni tudjuk. Változtatásra nincs szükség, leggyakrabban a szárítón lévő kötőelemeket, csavarokat használjuk, ezáltal nem gyengítjük, nem módosítjuk a szerkezetet” – magyarázta az AgrárUniónak dr. Speiser Ferenc Péter, a precíziós szárítás szakértője, a cég fejlesztési igazgatója. A folyamatosan mért adatokat a kezelő a helyszínen egy monitoron látja, a mérőrendszer központi gépe pedig rögzíti is. A szárító tulajdonosa bármikor, bárholon hívhatja akár a történeti adatokat is, egy okostelefon vagy más hasonló eszköz segítségével.

Milyen jelek utalnak arra, hogy nem optimális a szárítóban zajló folyamat? Ha felül 10-11 Celsius-fokos kukoricát töltünk a szárítóba, majd alul 40-50 Celsius-fokos maghőmérséklettel halad tovább a hűtőzónába, az a beltartalmi értékére még nem jelent veszélyt.

De ha a folyamatban (akár többször is) 80-100 Celsius-fokra hevül, az nyilvánvaló gond, amely a szemet

mechanikusan is érinti, mert a hirtelen gőzfejlődés miatt elreped a mag. Értelmszerűen óriási előnyt jelent, ha minden eltérés azonnal felfedezhető, diagnosztizálható, és rögtön be lehet avatkozni, míg információhiányában minden csak véletlenszerűen történik.

A Videokontroll lehetőséget nyújt a szárítótornyos folyamatos felügyeletére. Alkalmazásával kialakítható az optimális terményáramlás, valamint elkerülhető a túlszárítás, ami energiamegtakarítással és a termény beltartalmi értékének javulásával jár. Megelőzhető a helyi elakadásból, túlmelegedésből, öngyulladásból keletkező, nagy kárral járó tüzesetek is.

A precíziós szárítás azt jelenti, hogy a szárítási folyamat szoros kontrollja mellett fokozatosan és kíméletesen csak annyi vizet veszünk el a terményből, amennyi a biztonságos raktározáshoz szükséges, miközben a termény lokális túlhevülését kizárjuk.

Óriási előnyt jelent, hogy minden eltérés azonnal felfedezhető, diagnosztizálható, és rögtön be lehet avatkozni.

NEM TUDJA MI A BAJ, CSAK ÉRZI, HOGY VALAMI NEM STIMMEL?

Nem hűl le a kukorica?

KEVESLI A SZÁRÍTÓ TELJESÍTMÉNYÉT?

Új szárítót épített, de akkor még nem tudott a

DryerGuide döntéstámogató szolgáltatásunkról,

emiat kellemtlen tapasztalatokat szerzett az üzemeltetés során (pl. sok a törtszem és a liszt, sok gondja van a raktározott kukoricával)?

Adatokkal alátámasztva mutatjuk meg az egyes gyártmányok jellemzőit, az optimalizálás módját, adott típustól függően **10-20-30% energiamegtakarítást is elérhet.**

Ha szükséges, homogenizáljuk a hőmérsékletet, egy irányba rendezzük a szekciókat, mert ezek gyakran okoznak egy vagy több szárítási ponton lokálisan előforduló túlhevülést, sok törtszemet és nagy nedvességtartalom-eltérést a szárított kukoricában.

DryerDoctor Kft.

Speiser Gábor
tel.: 06 20 570 0377
www.termenyszaritas.hu



DryerDoctor
szárítóberendezések optimalizálása

Precíziós Szárítás
szárítókészletek & diagnosztika

SOKALJA SZÁRÍTÓBAN A GÁZFELHASZNÁLÁST?