

FICHA TECNICA – DDR10

TOPICO: TAMBORES DE SECADO CALENTADOS MEDIANTE VAPOR – ESPECIFICACIONES EN GENERAL

Generalidades

Estas especificaciones aplican a un tambor de secado fabricado en acero con diámetro de 42” y 120” de largo, con recubrimiento de cromo. La fabricación y el acabado son de acuerdo al código de la División 1 de la Sección VIII de ASME. Los tambores deben ser certificados y registrados en el Consejo Nacional de Recipientes a Presión de USA (National Pressure Vessel Board) para operar a 160 PSIG de presión de vapor.

Detalles de Fabricación

Material del Tambor:	Acero A516 Grado 70. Rolado y soldado.
Flechas:	Acero SA - 105.
Acabado de la pared:	1 1/8” Nominal. El diámetro interior barrenado y con costillas de reforzamiento.
Acabado de Flechas:	63 Ra a un diámetro de 9” para un balero o rodamiento a rodillos con exterior esférico.
Balance:	Balance Estático – Rotación ligera.
Acabado:	Cromado – Ver detalles.

Cromado y Acabado

Preparación:	Rectificar las caras, el hombro y la flecha del tambor, antes de proceder al cromado.
Recubrimiento:	Aplicar recubrimiento de cromo duro sobre las caras y el hombro del tambor para posteriormente realizar rectificado de acabado. Aplicar cromado ligero en la unión de los extremos del tambor a las flechas.
Rectificado de Acabado:	Rectificar la superficie del tambor, así como los hombros del mismo a un acabado de 16 Ra o mejor.
Tolerancias:	Espesor del cromado = .004” - .006” de cromo residual. .002” lectura total del indicador (TIR) en concentricidad. .002” de conicidad. A lo largo del tambor no debe de haber más de 0.010” de diferencia con respecto a su tambor pareja.
Embarque:	Los tambores son entablillados en toda su circunferencia para protegerlos y posteriormente son montados sobre tarimas.

FICHA TECNICA – DDR10

Dimensiones de la Tarima: Longitud – 14 pies

Ancho – 4 pies

Altura – 4 a 6 pulgadas

Peso – Cada una debe resistir hasta 11,000 lbs.

Drum Drying Resources provee Secadoras de Tambor Dobles nuevas, reconstruídas o mejoradas a la industria de secado de alimentos. Cada secadora es configurada de acuerdo a diseños, especificaciones y sistemas específicos, para que Ud. pueda producir su producto con niveles máximos de calidad, salubridad y productividad.

Consulte nuestra sección de Fichas Técnicas con frecuencia para poder aprender más acerca de cómo nuestros productos y servicios pueden ayudarle a ser más productivo.