

**TARPO**

spol. s r.o., Pražská 346, 270 01 Kněžves  
Tel.: +420 774 416 003, E-mail: [obchod@tarpo.cz](mailto:obchod@tarpo.cz), [http://: www.tarpo.cz](http://www.tarpo.cz)

## BLOKOVÁ SUŠÁRNA BS

na sušení dřevní štěrky, separátu z bioplynových stanic, obilovin,  
pivovarského mláta



TARPO spol. s r.o. je česká firma bez zahraniční účasti, která působí na českém i evropském trhu již 25 let. Jejím zájmem je především vývoj a výroba energetických zařízení (zplyňovací komplexy, sušící linky). Specializací je pak sušení biomasy v nejrůznějších podobách: dřevní štěrka, piliny, mláto, separát bioplynových stanic, obiloviny, kaly ČOV apod.

Sušárna je vždy navržena a optimalizována podle druhu sušeného materiálu. Výkon sušících linek může být nadimenzován ve velkém výkonnostním rozsahu, vždy podle požadavků zákazníka, tj. od desítek kilogramů až po desítky tun za hodinu. Linku ovládá řídicí systém s PLC tak, aby byly minimalizovány nároky na obsluhu. Zároveň má obsluha k dispozici přesné informace o provozních stavech celého komplexu.

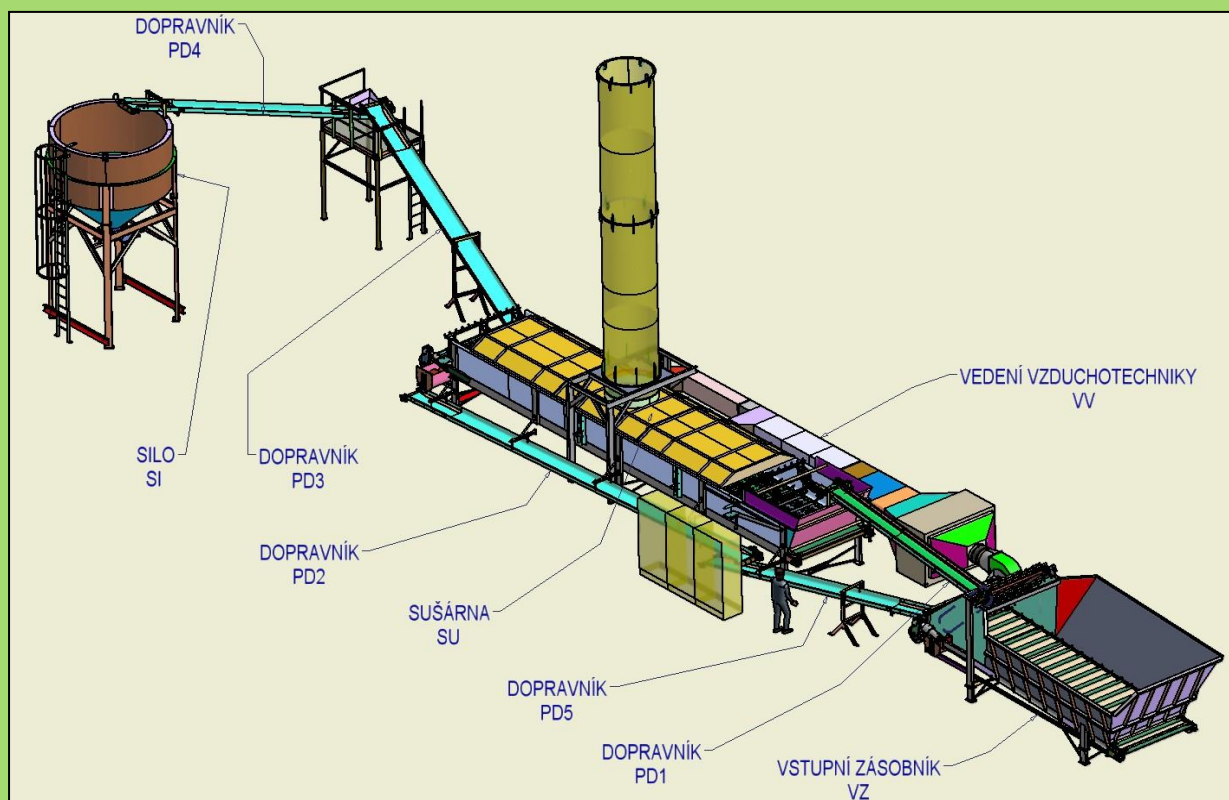
Naše sušící technologie je průmyslově chráněna. Dodací lhůta je zhruba 3 – 4 měsíce, v závislosti na typu a velikosti sušárny. Součástí dodávky mohou být i příslušenství, jako např. sila s posuvnými podlahami, dopravní cesty, třídíče apod.

### Příklad parametrů sušárny na sušení pivovarského mláta

- množství odpařené vody max. 510 kg/h
- výkon tepelného výměníku max. 540 kW
- parametry topné vody 90/70 °C
- výkon sušičky max. 800 kg/hod mláta
- dopravní objemový výkon trasy 40 m<sup>3</sup>/h mláta (max.hod.výkon)
- provoz zařízení 24 h denně, 7 dní v týdnu, 330 dní v roce
- emise TZL z výstupu sušárny max. 15 mg/Nm<sup>3</sup>, tj. 2300 kg/r
- množství výstupních brýdových par 6 Nm<sup>3</sup>/s
- instalovaný elektrický výkon 32 kW

**Charakteristika sušeného produktu:** sušený materiál je pivovarnické mláto, které vzniká jako vedlejší produkt při výrobě ječmenného sladu, měrná hmotnost mokrého mláta je cca 700kg/ m<sup>3</sup> a obsah sušiny min. 25%.

**Využití sušeného produktu:** Sušené pivovarské mláto je velmi žádané do krmných směsí hospodářských zvířat. Vysušením se konzervuje pro dlouhodobé uskladnění.



### **Popis činností sušící linky**

Vstupní zásobník VZ plní obsluha z boku mokřým mlátem čelním nakladačem, materiál je pomocí hrabic posouván směrem k výstupnímu šneku a k vyhrabovači. Díky mírnému sklonu podlahy a 5 odvodňovacím štěrbinám odkapává z mokrého mláta přebytečná voda do okapnic ven ze VZ do přistavených barelů.

Mláto unášené hrabicemi a zčesávané shrabovačem zásobníku padá postupně do vynášecího šneku a následně na dopravník PD1. Dopravníkem je materiál přemístěn do násypky sušárny SU. Za současného pohybu hrabic a návratníku sušárny je mláto zčesáno do správné sušící výšky a to cca 0,2 m. Hrabicemi na dně SU se mláto pomalu posouvuje na druhý konec SU. Teplý vzduch je přiváděn do SU vzduchotechnickým potrubím VV. Vzduch se ohřívá ve výměníku, využívá se odpadní teplo z bioplynové stanice.

Na konci sušárny SU je vysušené mláto za pomoci vyhrnovače strháváno do šnekového dopravníku. Mláto, které spadne ze sušárny na dopravník PD3 postupuje dál dopravní cestou přes dopravník PD4 do sila SI, které má objem 12 m<sup>3</sup>. Ze sila je sušené mláto dávkováno do bigbagů o objemu 2 m<sup>3</sup>.

### **Nároky na obsluhu**

Celé zařízení je řízeno řídicím systémem. Chod celé linky je monitorován, všechna kritická místa jsou hlídána a snímána příslušnými snímači. Maximální množství materiálu v zásobníku a v silu je snímáno limitními čidly. Průběžné prohlídky jsou zajišťovány zaškolenými pracovníky v profesích 1 strojník a 1 elektrikář.