

节能型隧道烘烤炉 烘炉 华麦食品机械

产品名称	节能型隧道烘烤炉 烘炉 华麦食品机械
公司名称	上海华麦食品机械设备厂
价格	12000.00/套
规格参数	种类:烘炉 品牌:华麦食品机械 型号:hm-60
公司地址	上海市奉贤区四团镇海衡路59号六幢333室
联系电话	13601609728 13601992727

产品详情

hm-620型碳纤维全自动节能发热体隧道烤炉(烤箱)的特点：碳纤维发热材料是本世纪最具有竞争力的高科技材料，许多经济发达国家纷纷研制生产和使用碳纤维发热材料，以取代传统的金属、ptc等的发热材料。该产品的发热基材是由聚丙烯腈和粘胶基碳纤维经特殊工艺复合而成的，其含碳量高达99.99%以上。具有功率余量大、耐高温、高热能力强等优点。电极选用耐高温的钼材料经特殊工艺加工而成，耐高温、寿命长。有效的保证了“远红外碳纤维电热管”的使用寿命。其优点如下：1、升温迅速、比一般传统的金属电热材料节能达30%以上。碳纤维是一种纯黑体的发热材料，在电-热转换过程中几乎不存在可见光，具有升温迅速、热滞后小、发热均匀、热辐射传递距离远、热交换速度快等特点。工作过程中光通量远远小于金属发热体的电热管，电-热转换效率高达95%以上，比同功率的钨钼材料的金属发热体热效率提高30%以上，升温的时间节省30%以上。在工作环境允许的情况下，工作温度可达1200摄氏度，完全可取代以金属为发热体的电热管。2、远红外辐射效果佳，保健功能显著 远红外线碳纤维电热管是一种以辐射远红外线为主的发热体，电热辐射转换率达70%以上。它所发射出的远红外线的波长在3-14 μm之间，这段波长的远红外线谱被称为“生命之光”，占整体波长的80%。同时它能够被空气中的水分子吸收产生共振摩擦热效应，实现了快速提高采暖环境温度的作用。特别是能有效的活化人体组织细胞、促进血液循环、加速新陈代谢、增强免疫能力，同时还具有防臭除湿抗菌等效果 远红外线碳纤维电热管释放的热量绝大部分是远红外辐射能量，与金属发热体不同，它完全避免了电磁场的产生，而且没有浪涌电流。同时由于碳素物体本身辐射的远红外线80%与人体红外线重合，因此在安全、节能、健康、舒适性等方面占有很大的优势，是目前性能最好的电热元件。3、热效率高，比一般金属发热体节能30%以上，升温速度极快碳纤维发热体是一种纯黑体材料，因此具有升温迅速、热滞后小、发热均匀、热辐射传递距离远、热交换速度快等特点。工作过程中光通量远远小于金属发热体的电热管，电热转换效率高达95%以上（也就是说你用1000w的普通电热管，用碳纤维电热管的时候只需要700w）。4、使用寿命长碳纤维石英电热管，其寿命（连续点烧）6000小时以上(6000---15000)，在频繁启动、关闭和长期连续工作中，发热体无氧化和击穿现象，发热光色均匀、管壁内外清洁。5、耐冷热骤变性强本产品封装材料采用高纯度脱羟基石英玻璃管，热膨胀系数极小，有极高的热稳定性，能承受剧烈的温度变化而不炸裂（石英管加热到1500℃，急速投入20℃水中也不炸裂）。6、酸性、耐腐蚀性强。石英玻璃是良好的耐酸材料（氢氟酸除外），相当于耐酸陶瓷的30倍，不锈钢（镍铬合金）的150倍。是酸

体加热的最佳选择。7、主要技术参数（表二）		项目	技术参数
数	项目	技术参数	
电压（v）	100v 110v 220v 230v	工作温度（ ）	800
电热辐射转化效率（%）	75%	最高发热温度（ ）	800
节能率（%）（比同种功率的发热体）	30%	功率（w）	1500w
远红外发射率（%）	86%	电源频率（hz）	50hz-60hz
电热转化效率（%）	98%	泄漏电流（a）	

0.25ma 远红外线碳纤维石英电热管烤箱和隧道炉广泛应用于远红外食品,保健品烘烤,仪器烘干,茶叶烘干,假发烘干等烘干和干燥及各类远红外烘干（干燥）产品领域；hm-620还可以应用于烤漆、喷塑、塑料设备等及各种烘干通道等。

"供应节能型隧道烘烤炉"的种类为烘炉，品牌是华麦食品机械，型号为HM-60，电压是380（V），功率为180000（Kw），产品用途是食品烘培，外形尺寸为1350*1480*32000（mm），烤盘尺寸是400*600（mm），净重为10000（Kg），包装是木，适用范围为面包房设备,休闲速食设备,休闲食品厂设备，营销是新品