

# 燃气红外线食品烘干设备

产品名称	燃气红外线食品烘干设备
公司名称	河南利瑞达信息技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河南省新乡市市辖区高新技术创业2号园CI15-16号房（注册地址）
联系电话	18637341115

## 产品详情

我司设计开发的燃气红外线烘干加热系统有以下优点

**能源利用效率高：**红外线合金纤维丝可耐骤热、骤冷，耐用性好且经济实惠；表面独特的编织结构可以形成细小的表面热空气涡流，既能有效滞留表面的热空气使之能更完全的加热，使升温更快；还能有效引燃未完全燃烧的细微碳粒，大大提升了燃烧效率，节省了燃气。直接安装于烘道中,单机控制热能利用率高,无二次耗损.相比导热油和热风供热等二次热量传导直接节约能源费用25%以上。

**烘干效率均匀：**红外线的主要作用是热作用，红外线的波长为 $0.75\mu\text{m}$ - $1000\mu\text{m}$ ，介于电磁波和可见光之间，以辐射的形式向外传播，每秒钟可达30万公里，并有一定的穿透力。如对红外线辐射后的玉米粒，测量其内部温度比表面温度要高 $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ - $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。因此，在脱水干燥中受红外辐射加热的物品，均处于内高外低的温度梯度和湿度梯度同时作用，不断地将内部的水分转移出来，并扩散蒸发，达到快速干燥的目的。

**工业上，红外加热与热风加热干燥相比有许多的优点：**烘烤时间可大大缩短；电力消耗可减少到 $1/2\sim 1/3$ ；还可大大节省空间。

**环保、低碳：**燃气在燃烧的过程中产生的氮氧化物( $\text{NO}_x$ )主要是一氧化氮( $\text{NO}$ )和二氧化氮( $\text{NO}_2$ ),统称 $\text{NO}_x$ 。排放到空气中的氮氧化物容易造成酸雨和酸雾而对环境和人体有害。另外在燃烧过程中并产生还有一氧化碳( $\text{CO}$ ),一氧化碳也关西到燃烧效率和燃烧质量。艾迪迦利用空燃比例調節系統達到環保要求。

**使用寿命长、维护、保养简单、低成本：**采用不锈钢精密加工机身以及不锈钢框壳及高级合金纤维丝、合金钎维燃烧丝使用于供热系统寿命平均为2萬小時以上。

**相较于其它锅炉无须其它耗材与润滑品的定期保养,易安装：**因为燃气在金属合金纤维丝内燃烧，使合金纤维丝蓄热，然后热能以红外线形式直线辐射出去，所以这种燃烧器的燃烧面可朝向上、向下或向侧面等任意方向安装，安装采用弹性安装技术，气密性更好，且更能有效缓冲机械震动，适用于各不同供段烘道，保证安全自动温度控制：辐射表面温度从 $300\text{ }^{\circ}\text{C}$ 到 $1200\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的各种处理提供均匀的热能，提供统一高强度辐射能量，加热均匀等特点;可依不同生产不同工艺要求分段控制到 $\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

**生产机动性强：**金属钎维红外线燃烧器特点结合产品结构专利,有效降低生产预热时间。并能让企业使用同一条生产线的情况下易于调整供热参数,提高产品质量。