

عنوان مقاله:

مبانی انتقال حرارت در خشک کن دی الکتریک و مایکروویو

محل انتشار:

اولین همایش ملی فناوری های نوین در شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ام البنین حسینخانی - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی امیرکبیر واحد ماهشهر

معصومه شریفی - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی دانشگاه صنعتی امیرکبیر واحد ماهشهر

ماشاءالله رضا کاظمی - دکترا مهندسی شیمی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

در کار حاضر، رابط حاکم بر سیستمهای خشکن دیالکتریک و مایکروویو و کاربردهای آنها بیان شده است. بهره گرفتن از این سیستمها باعث کاهش هزینههای تعمیر و نگهداری و بار گرمایی در محیط کارخانهها، صرفهجویی از لحاظ اقتصادی و مصرف انرژی، نیاز کم به نیروی انسانی میشود و درعین حال، باعث افزایش کارایی عملیاتی و بهرهوری و بهبود کیفیت میگردد. بواسطه این سیستمها، محصولی که نمیتواند با روش دیگری تولید شود تولید میگردد. کنترل دقیق دما به روشی منحصر به فرد در پیوستن انرژی دیالکتریک و مایکروویو، به مواد اجازه خشک شدن تا حدی که بهساختار آنها آسیب نرسد را میدهد. در این سیستمها، پارامتری مانند میزان رطوبت بر فاکتور اتلاف و به دنبال آن رفتار و کارایی این سیستمهای حرارتی تاثیر بسزایی دارد که باید تمهیدات مهندسی صورت گیرد.

کلمات کلیدی:

دیالکتریک مایکروویو انتقال حرارت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/212062>

