

بررسی متغیرهای عملیاتی در فرآیند خشک کردن افشان ملامین فرم آلدهید

منصور کلباسی، غلامرضا رستمی کیا، بهروز میرزا
دانشکده مهندسی، دانشگاه صنعتی امیرکبیر (پلی تکنیک تهران)
E-mail: mkalbasi@cic.aut.ac.ir

چکیده

در این پروژه تأثیر اندازه ذرات بر محتوای رطوبت، تأثیر شدت جریان خوراک و سرعت چرخش افشانگر بر اندازه ذرات، و شدت جریان هوا بر محتوای رطوبت مورد بررسی قرار گرفت. هم‌چنین دمای هوای ورودی و خروجی و نیز زمان اقامت ذرات در خشک‌کن افشان ملامین فرم آلدهید بهینه‌سازی گردید. اطلاعات حاصل می‌تواند در طراحی این واحد و تعیین نقطه انتهائی فرآیند خشک کردن مورد استفاده قرار گیرد.

واژه‌های کلیدی: ملامین فرم آلدهید؛ خشک کن افشان؛ اندازه ذرات؛ محتوای رطوبت؛ زمان اقامت.