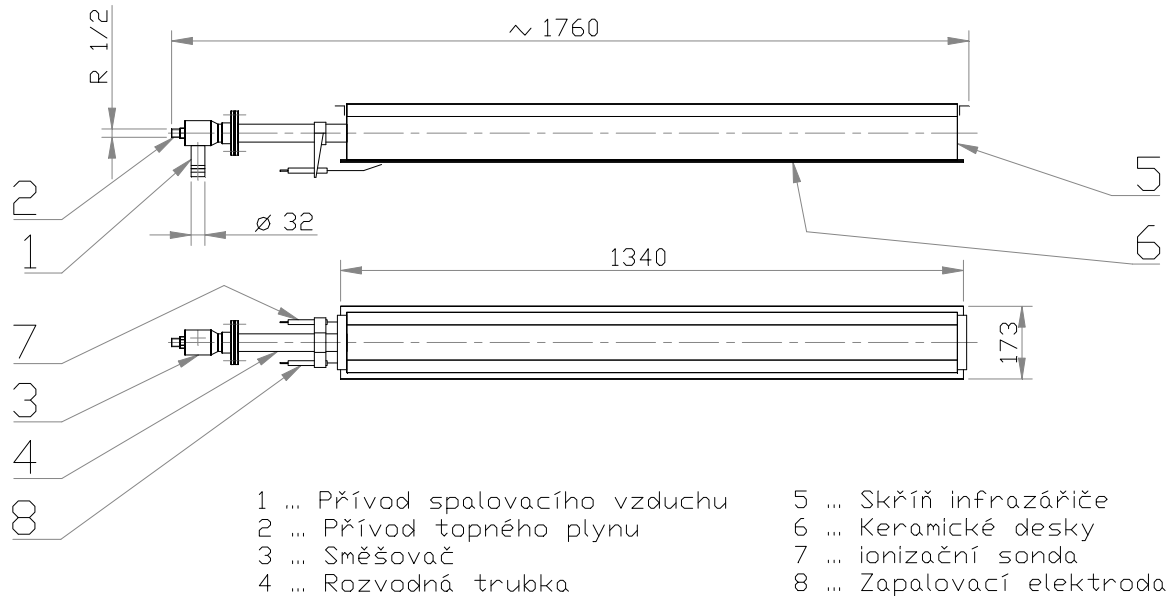




Plynový infrazářič s podélnou regulací topného výkonu pro rozpékání a karamelizaci cukru



Použití:

Plynový infrazářič je určen k rozpékání a karamelizaci cukru na povrchu sušenek při jejich výrobě. Je součástí kompletního rozpékacího zařízení, instalovaném na pečícím sušenkovém automatu.

Stručný popis:

- Plynový infrazářič je vyroben z nerezových ocelových plechů a profilů. Sálavou plochu tvoří perforované keramické desky.
- Spalovací směs je vytvářena v kulovém směšovači, vybaveném clonou (tryskou), omezující maximální příkon topného plynu infrazářiče.
- Rozvodná trubka spalovací směsi umožňuje podélnou regulaci topného výkonu infrazářiče.
- Součástí infrazářiče jsou zapalovací elektroda a ionizační sonda plamene.
- Skříň infrazářiče je vybavena držáky.

Základní technické parametry:

Topný plyn		zemní plyn ($Q_n=35,4 \text{ MJ.m}^{-3}$)
Tlak plynu	kPa	1,8
Spalovací vzduch		ventilátorový
Tlak vzduchu	kPa	3 kPa
Jmenovitý výkon	kW	30
Minimál výkon	kW	20
Jmenovitý příkon	$\text{Nm}^3.\text{h}^{-1}$	3
Pojistka plamene		ionizační
Zapalování		elektrojiskrové