

隧道式烘干线

烘干线的工作原理一般是利用远红外对炉内进行加温，然后内部是又陶瓷和不锈钢制作，使得红外线的光线能够照到炉内的每个角落，然后进行均匀的升温，将能量传给物体。

红外线烘干线是一种利用红外线技术对炉内的产品和食品进行加温的设备，也是市面上比较常见的一种食品烘干线。传统的烘干线是采用燃煤和燃油当做燃料进行加热的。自能源危机以来，世界各国为提高能源使用效率与发展能源多元化，纷纷研发各种节约与替代能源技术。辐射加热法由于其特殊性被证实为最有效率的加热与干燥技术之一，而被广泛地用于取代传统的热风式加热与干燥系统。

辐射加热法中包括红外线、紫外线、微波和镭射灯，其中红外线是最方便也是最常用的，红外线隧道炉的工作原理基本是利用红外线电磁辐射热传原理。以直接方式传热而达到加热干燥物体的目的，从而避免加热热传媒体导致的能量损失，有益能源节约，同时红外线因有产生容易，可控性良好等特质，而有加热迅速、干燥时间短、生产力提高，产品质量改进及设备空间节省等优点。

在电磁波谱中，波长介于红光和微波间的电磁辐射。在可见光的范围以外，波长比红光要长，有显著的热效应。[红外线干燥技术](#)正是利用其特有的热效应。红外线容易被物体吸收并且其有辐射、穿透力与电磁波对极性物质,如水分子有特别的亲和力的特点，深入物料内部，转化为物体的内能，使物体在极短的时间内获得干燥所需的热能，内外同时作用，更为有效，彻底地除去物料中的结合水，从而达到更为理想的干燥效果，由此大大提高干燥速度并提高产品质量的最新干燥技术。

