



Quemadores Infrarrojos MR-86

Ideales para Procesos en Industria Alimenticia



El MR-86 es un quemador de combustión superficial por infrarrojos de gas de 6" x 8". Su emisor de espuma de aleación metálica y su cuerpo de acero inoxidable lo convierten en una excelente opción para muchos procesos de producción de alimentos, como dorar, precocinar o asar carne. Su alto resplandor permite un rápido dorado externo de la carne, lo que permite que el interior del producto permanezca húmedo. El MR-86 funciona bien en una amplia variedad de aplicaciones industriales que requieren resistencia a la corrosión, alta densidad de flujo de calor y baja velocidad de combustión.

El MR-86 tiene una capacidad máxima de 17,000 Btu a 3.5" w.c. y alcanza una temperatura máxima del emisor de 1700 ° F. Está diseñado para operar utilizando un nivel de oxígeno de 19.1% -19.3%. Su salida radiante es aproximadamente 65% infrarrojo y 35% calor convectivo. El MR-86 tiene una relación de capacidad fuego alto/fuego bajo de 2.5 a 1, lo que le permite funcionar a temperaturas más bajas (por ejemplo, 1100 ° F) durante la desaceleración de la línea o al procesar productos sensibles al calor.



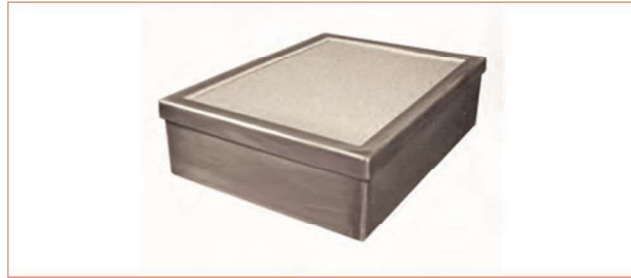
Su capacidad para enfriarse rápidamente evita daños al producto en caso de que se detenga la línea. Al reiniciar, el quemador volverá rápidamente a fuego completo y al rendimiento máximo en segundos, maximizando la eficiencia de la mano de obra y minimizando los costos energéticos.

El emisor MR-86 está hecho de una fina espuma porosa de aleación metálica que proporciona una superficie de combustión uniforme y un flujo constante de aire / gas para evitar parpadeos internos. El emisor está encerrado en un marco de acero inoxidable que está soldado a la carcasa y está sellado con una junta de alta temperatura para eliminar cualquier vía de escape, garantizando un flujo óptimo de aire / gas. Como se trata de un quemador de superficie plana, se puede colocar cerca del producto, lo que permite velocidades de línea más rápidas y una mejora de la eficiencia energética.



El cuerpo de acero inoxidable del MR-86 proporciona resistencia al calor y a los productos químicos, incluidos aquellos usados típicamente en la industria alimenticia. La opción de soldadura de todo el perímetro completo está disponible para una mayor resistencia a la corrosión y para crear un sello completo entre el marco y la carcasa. Esto prohíbe la entrada de sustancias extrañas, como compuestos de limpieza o subproductos del proceso de fabricación, en el cuerpo del quemador.

Las secciones del quemador MR-86 se pueden unir al manifold utilizando un conector de unión corto, de 1-1 / 2 " o uno largo de 2-3 / 8" y un niple. Las secciones del quemador pueden montarse horizontal o verticalmente en un manifold.



Podemos apoyarle en el diseño y suministro de todo su sistema de quemadores de proceso, incluido el equipo de control de combustión. Estos sistemas reflejan una gran cantidad de conocimiento de diversas aplicaciones que se ha desarrollado durante más de 60 años de servicio en infrarrojos a la industria. Nuestro liderazgo tecnológico puede proporcionar a su empresa la máxima durabilidad y eficiencia, y soluciones de procesos de calentamiento rentables.

