

การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการอบแห้งผลไม้
โดยใช้ปั๊มความร้อน

Development of a Mathematical Model for Heat Pump Fruit Drying

วรารณ์ รัตตางพิศย์¹ สมชาติ โสภณรณฤทธิ์¹ และ ธนิต สวัสดิ์เสวี¹

Waraporn Rattanongpisat Somchart Soponronnarit and Thanit Swasdisevi

ABSTRACT

A mathematical model for papaya glaze' drying using heat pump has been developed. It comprises of drying rate equation, mass and energy balance equations, thermo-physical property of papaya glaze' equations and heat exchanger equations. Successive substitution method was used for finding the solution. It was found that the model was fairly accurate for predicting final moisture content, air temperature at various parts in the system and temperature of refrigerant especially at low moisture level of papaya glaze'.

The mathematical model was then used to find out strategy for drying papaya glaze' with a specific air flow rate of 29.8 kg/h-kg dry papaya glaze'. Simulated results showed that drying time and energy consumption decreased when the drying air temperature increased. In addition, the appropriate by-pass air ratio was in the range of 86-90 %.

Keywords : drying, mathematical model, fruit, heat pump

บทคัดย่อ

แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการอบแห้งมะละกอแช่อิ่มโดยใช้ปั๊มความร้อนได้ถูกพัฒนาขึ้น โดยสมการที่ใช้ในแบบจำลองคือ สมการอัตราการอบแห้ง สมการสมดุลมวลและพลังงาน สมการคุณสมบัติทางกายภาพของมะละกอแช่อิ่ม และสมการการถ่ายเทความร้อนที่เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน วิธีการคำนวณแบบการแทนค่าอย่างต่อเนื่องถูกนำมาใช้ในการหาคำตอบ จากการหาคำตอบโดยวิธีนี้พบว่าแบบจำลองสามารถทำนายค่าได้ค่อนข้างถูกต้อง ทั้งความชื้นสุดท้าย อุณหภูมิอากาศที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในระบบ และอุณหภูมิของสารทำความเย็น โดยเฉพาะที่ความชื้นเริ่มต้นของมะละกอแช่อิ่มต่ำ

¹ คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

School of Energy and Materials, King Mongkut's Institute of Technology Thonburi, Suksawat 48 Rd., Bangkok 10140, Thailand.

จากการใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อหาแนวทางการอบแห้ง เมื่อทำการอบแห้งที่อัตราการไหลเฉพาะของอากาศ 29.8 กิโลกรัมต่อชั่วโมง-กิโลกรัมมะละกอแห้งต่อแห้ง จากผลการจำลองพบว่าเวลาที่ใช้ในการอบแห้งขึ้นลงและค่าความชื้นเปลี่ยนแปลงจนลดลงเมื่อเพิ่มอุณหภูมิของอากาศอบแห้ง โดยสัดส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำความเย็นที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 86 ถึง 90 เปอร์เซ็นต์

กานา

ปัจจุบันได้มีการนำกระบวนการอบแห้งมาใช้ลดความชื้นจากวัสดุโดยเฉพาะวัสดุทางการเกษตร ได้แก่ ผลไม้ เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยกระบวนการอบแห้งที่ใช้กันอยู่ทั่วไปได้แก่ การใช้คลอไรด์ที่เป็นแหล่งความร้อนทำให้เกิดอุณหภูมิสูงขึ้น ซึ่งกำจัดความชื้นออกจากวัสดุโดยใช้เพียงความร้อนสัมผัสเท่านั้น ขณะที่เมื่อเปรียบเทียบกับกระบวนการอบแห้งโดยใช้ป้อนความร้อนแล้วพบว่าวิธีการดังกล่าวมีประสิทธิภาพมากกว่า เนื่องจากสามารถใช้ได้ทั้งความร้อนสัมผัส และความร้อนแฝงในส่วนของการทำความเย็นที่เมื่อกำจัดความชื้นจากกระแสอากาศแล้วจะคายความร้อนแฝงกลับมาให้กับระบบอีกครั้ง นับว่ากระบวนการอบแห้งโดยใช้ป้อนความร้อนมีความคุ้มค่าในการใช้พลังงาน

Britnell et al. (1994) ได้ศึกษาการอบแห้งจึง และ มันฝรั่งโดยใช้ป้อนความร้อนเปรียบเทียบผลที่ได้กับการอบแห้งแบบโรตารีพบว่า การอบแห้งวัสดุทางการเกษตรโดยใช้ป้อนความร้อนจะได้คุณภาพที่ดีกว่า ทั้งด้าน กลิ่น รสชาติ และ สี สัน Clement et al. (1993) ศึกษาการอบแห้งวัสดุประเภทยางแบบต่อเนื่องโดยใช้ป้อนความร้อนเพื่อหาผลกระทบของระบบ พบว่าเมื่อความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศที่ผ่านเข้าเครื่องทำความเย็นสูงขึ้น จะส่งผลให้ COP มีค่าสูงตามด้วยโดยมีอัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำความเย็นที่เหมาะสมคือ 60-70 เปอร์เซ็นต์ของอากาศทั้งหมดในระบบ Meyer and Greyvenstein (1992) ศึกษาต้นทุนเศรษฐศาสตร์ของการอบแห้งเมล็ดพืชโดยใช้ป้อนความร้อน เปรียบเทียบกับระบบอบแห้งที่ใช้ขดลวดความร้อนและใช้น้ำมันดีเซลเป็นเชื้อเพลิงพบว่า การอบแห้งโดยใช้ป้อนความร้อนในเวลา 1 ปี และ ทำงานอย่างอื่นควบคู่ไปด้วย เช่น ทำน้ำอุ่นเป็นต้น จะให้ผลตอบแทนคุ้มค่ากว่าการใช้ขดลวดความร้อนและน้ำมันดีเซล Soponronnarit et al. (1997) ได้ศึกษาแนวทางการอบแห้งที่เหมาะสม สำหรับมะละกอแห้งในอุโมงค์ และได้พัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์โดยมีสมมติฐานที่สำคัญคือ มีสมดุลทางความร้อนระหว่างอากาศชื้นและมะละกอแห้งโดยใช้สมการคำนวณการแพร่ความร้อนในวัสดุประเภทเดียวกัน อัตราการอบแห้งจากการคำนวณมีค่าสูงกว่าการทดลองเล็กน้อย

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการอบแห้งมะละกอแห้งโดยใช้ป้อนความร้อน ซึ่งใช้วิธีการคำนวณแบบการแทนค่าอย่างต่อเนื่องในการหาค่าตอบ และศึกษาแนวทางการอบแห้ง จากการปรับค่าอัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำความเย็นให้เหมาะสม โดยพิจารณาถึง เวลาที่ใช้ในการอบแห้ง และ ความชื้นเปลี่ยนแปลง

อุปกรณ์และวิธีการ

1. การพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์

Soponronnarit et al. (1997) พัฒนารูปแบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับทำนายการอบแห้งของมะละกอแช่เย็นในอุโมงค์ โดยมีสมมติฐานคือมีสมดุลทางความร้อนระหว่างอากาศร้อนกับผลิตภัณฑ์ ในงานวิจัยได้นำแบบจำลองนี้มาพัฒนาเพื่อใช้ทำนายการอบแห้งของมะละกอแช่เย็นโดยใช้ปริมาณความร้อน มีสมมติฐานเพิ่มเติมคืออุณหภูมิที่ผิวของเครื่องทำระเหยมีค่าเท่ากับอุณหภูมิสารทำความเย็นที่เครื่องทำระเหย กำหนดค่า by-pass factor ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของเครื่องทำระเหย อุณหภูมิของสารทำความเย็นที่เครื่องควบแน่นและเครื่องทำระเหยเป็นค่าเฉลี่ยระหว่างอุณหภูมิเข้าและทางออกของอุปกรณ์ทั้งสอง และความแตกต่างของอุณหภูมิเข้าและออกจาก recuperator มีค่าเท่ากับ 4 °C

1.1 การคำนวณการเพิ่มขึ้นของมะละกอแช่เย็น

การคำนวณการเพิ่มขึ้นของมะละกอแช่เย็นจะใช้สมการแพร่ความร้อนในรูปแบบทรงเหลี่ยม โดยรูปแบบดังนี้

$$MR(t) = (8/\pi^2)^3 \sum_{i=0}^{\infty} \sum_{j=0}^{\infty} \sum_{k=0}^{\infty} \left[\left(\frac{1}{(2i+1)^2} \right) \left(\frac{1}{(2j+1)^2} \right) \left(\frac{1}{(2k+1)^2} \right) \right] \exp \left[- \left(\frac{(2i+1)^2}{L_x^2} + \frac{(2j+1)^2}{L_y^2} + \frac{(2k+1)^2}{L_z^2} \right) \pi^2 D t \right] \quad (1)$$

$$\text{โดยที่ } MR(t) = (M(t) - M_{eq}) / (M_{in} - M_{eq}) \quad (2)$$

โดยนำค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ความร้อน (D) ของ สีวะ และ สมชาติ (2533) มาใช้ทำเนเชอรัลการอบแห้ง สามารถเขียนได้ดังนี้

$$D = 0.000917 \exp [-2877.49 / (T_{mix} + 273)] \quad (3)$$

สมการ (3) ใช้ได้กับช่วงอุณหภูมิ 40-80 °C และอุณหภูมิเริ่มต้นไวเกิน 50 เปอร์เซ็นต์มาตรฐานแห้ง จากการศึกษาของ สีวะ และ สมชาติ (2533) พบว่า ความชื้นสมดุลของมะละกอแช่เย็นและความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศสามารถคำนวณได้ดังนี้

$$M_{eq} = CM_{in}RH / [100 * (1.01 + CRH + 2RH - CRH^2 + RH^2)] \quad (4)$$

$$C = 163.15 \exp (-0.0647 T_{mix}) \quad (5)$$

$$M_{in} = 3.1987 + 0.14077 T_{mix} \quad (6)$$

สัญลักษณ์ต่าง ๆ ในสมการ (1) - (6) มีความหมายดังนี้

MR(t)	คือ อัตราส่วนความชื้น, เศษส่วน
M(t)	คือ ความชื้นเฉลี่ยที่เวลาใด ๆ, เศษส่วนมาตรฐานแห้ง
M_{in}	คือ ความชื้นเฉลี่ยก่อนการอบแห้ง, เศษส่วนมาตรฐานแห้ง
M_{eq}	คือ ความชื้นสมดุล, เศษส่วนมาตรฐานแห้ง
D	คือ สัมประสิทธิ์การแพร่, m^2/h
RH	คือ ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศอบแห้ง, เศษส่วน
T_{mix}	คือ อุณหภูมิอากาศอบแห้ง, °C
t	คือ เวลาการอบแห้ง, h
L	คือ ขนเคมีละกอกแห้ง, m

จากสมการที่ (1) สามารถหาความชื้นเฉลี่ยที่เปลี่ยนแปลงในช่วงเวลาน้อย ๆ โดยการหาอนุพันธ์ของสมการที่ (1) เทียบกับเวลา และใช้วิธี Runge-Kutta

1.2 การคำนวณสภาวะอากาศหลังการอบแห้ง

พิจารณาปริมาตรควบคุม CVI ใน Figure 1 จากหลักการทรงมวลได้ว่า ความชื้นของอากาศที่เปลี่ยนแปลงไปเท่ากับไ้ที่ระเหยออกจากกะละกอกแห้ง เมื่อจัดเทอมต่าง ๆ จะได้

$$\begin{aligned} W_r &= (M_{in} - M_p) R + W_{mix} \\ \text{โดยที่ } R &= M_p / m_{mix} \Delta t \end{aligned} \quad (7)$$

จากหลักการทรงพลังงานจะได้ว่า การเปลี่ยนแปลงเอนทัลปีของกระแสอากาศรวมกับการเปลี่ยนแปลงพลังงานภายในของวัสดุอบแห้งเท่ากับผลรวมของความร้อนที่แลกเปลี่ยนระหว่างระบบและสิ่งแวดล้อม เมื่อจัดเทอมต่าง ๆ จะได้

$$\begin{aligned} T_r &= (C_p T_{mix} + W_{mix} (h_g + C_v T_{mix})) + RC_{pw} (0 - W_p h_g - Q_r) / (C_p + W_p C_v + RC_{pw}) \\ \text{เมื่อ } m &\text{ คือ อัตราการไหลของมวลอากาศอบแห้ง, kg/h} \\ h_g &\text{ คือ ความร้อนแฝงของการระเหย, kJ/kg} \\ C &\text{ คือ ความร้อนจำเพาะ, kJ/kg °C} \\ 0 &\text{ คือ อุณหภูมิของกะละกอกแห้งก่อนอบแห้ง, °C} \\ Q_r &\text{ คือ ความร้อนที่สูญเสียระหว่างระบบและสิ่งแวดล้อม, kJ/kg dry air} \\ M_p &\text{ คือ มวลแห้งของผลิตภัณฑ์, kg} \\ T &\text{ คือ อุณหภูมิ, °C} \\ W &\text{ คือ อัตราส่วนความชื้น, kg water/kg dry air} \end{aligned} \quad (8)$$

สัญลักษณ์กำกับล่าง

- a คือ อากาศแห้ง
f คือ อากาศออกจากห้องอบแห้ง
pw คือ มวลละอองหรือไอน้ำ
v คือ ไอน้ำ
mix คือ อากาศผสมก่อนเข้าห้องอบแห้ง

1.3 การคำนวณอุณหภูมิของอากาศผสมและการนำอากาศมาใช้ใหม่

พิจารณาปริมาตรควบคุม CV4 ใน Figure 1 จากหลักการทรงมวลของน้ำในลมร้อนก่อนอบแห้งเท่ากับผลรวมของมวลของน้ำในอากาศที่ผ่านการลดความชื้นจากเครื่องทำระเหยกับมวลของน้ำในอากาศร้อนที่เวียนกลับมาใช้ใหม่ เมื่อจัดเทอมแล้วจะได้

$$\begin{aligned} W_{mix} &= RCW_f + (1-RC)W_{ev} \\ \text{เมื่อ } RC &= m_p/m_{mix} \\ W_{ev} &\text{ คือ อัตราส่วนความชื้นของอากาศ ขาออกจาก เครื่องทำระเหย, kg water/kg dry air} \end{aligned} \quad (9)$$

จากหลักการทรงพลังงานจะได้ว่า เอนทัลปีของกระแสอากาศขาเข้าเท่ากับเอนทัลปีของกระแสอากาศขาออกจกปริมาตรควบคุมเมื่อ ไม่คิดการสูญเสียความร้อนระหว่างระบบและสิ่งแวดล้อมจัดเทอมแล้วตามเรขนิษณได้ดังนี้

$$\begin{aligned} T_{ca} &= \{RC [C_p T_f + W_f (h_g + C_v T_p)] + (1-RC)[T_{reo}(C_p + W_{ev} C_v) + W_{ev} h_g] \\ &\quad - W_{mix} h_g\} / (C_p + W_{mix} C_v) \\ \text{เมื่อ } T_{reo} &\text{ คือ อุณหภูมิของอากาศขาออก recuperator, } ^\circ\text{C} \\ T_{ca} &\text{ คือ อุณหภูมิของอากาศขาเข้าเครื่องควบคุมแห้ง, } ^\circ\text{C} \end{aligned} \quad (10)$$

1.4 การคำนวณสัดส่วนความชื้นและอุณหภูมิของอากาศขาออกจากเครื่องทำระเหย

พิจารณาปริมาตรควบคุม CV6 ใน Figure 1 จากหลักการทรงมวลของน้ำในลมร้อนแห้งออกจากเครื่องทำระเหยมีค่านเท่ากับผลรวมของมวลของน้ำในอากาศแห้งผ่านห้องอบแห้งที่สัมผัสกับขวดต่อและอากาศที่ไม่สัมผัสกับขวดต่อของเครื่องทำระเหย จัดเทอมแล้วจะได้

$$W_{ev} = BFW_f + (1-BF)W_{ra} \quad (11)$$

จากหลักการทรงพลังงานจะได้ว่าเอนทัลปีของอากาศชื้นเท่ากับผลบวกของเอนทัลปีของอากาศแห้งและเอนทัลปีของไอน้ำในอากาศ สามารถแสดงสมการเพื่อหาค่าผลรวมของเอนทัลปีของกระแสอากาศแห้งเพื่อคำนวณอุณหภูมิอากาศขาออกได้ดังนี้

$$T_{co} = BFT_{ci} + (1-BF)T_e \quad (12)$$

เมื่อ BF คือ สัดส่วนของอากาศที่ไม่สัมผัสโดยตรงต่อสารทำความเย็นมีค่าเท่ากับ 30 %

T_{ci} คือ อุณหภูมิขาเข้าเครื่องทำความเย็น, °C

T_{co} คือ อุณหภูมิขาออกเครื่องทำความเย็น, °C

T_e คือ อุณหภูมิสารทำความเย็นที่เครื่องทำความเย็น, °C

W_a คือ อัตราส่วนความชื้นอิ่มตัวของอากาศที่ผิวท่อเครื่องทำความเย็น,
kg water/kg dry air

1.5 ความเย็นที่ต้องใช้

พิจารณาปริมาตรควบคุม CV2 ใน Figure 1 จากหลักการทรงพลังงานจะได้ว่า อัตราการเปลี่ยนแปลงเอนทัลปีของกระแสอากาศเท่ากับกำลังงานเพล ที่ขับเคลื่อนพัดลมดูด มสคงได้ดังนี้

$$W_s = m_{mix}(C_p + W_{mix}C_v)(T_{mix} - T_{cao}) \quad (13)$$

เมื่อ T_{cao} คือ อุณหภูมิของอากาศขาออกจากเครื่องควบแน่น, °C

W_s คือ กำลังงานเพลขับเคลื่อนพัดลม, kJ/h

1.6 การถ่ายเทความร้อนของเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน

พิจารณาปริมาตรควบคุม CV3 ใน Figure 1 จากหลักการทรงพลังงานได้ว่าอัตราการเปลี่ยนแปลงเอนทัลปีของกระแสอากาศเท่ากับความร้อนที่เพิ่มขึ้นด้วยเครื่องควบแน่น เมื่อไม่คิดการสูญเสียความร้อนระหว่างระบบและสิ่งแวดล้อม จะได้

$$Q_{m,cond} = m_{mix}(C_p + W_{mix}C_v)(T_{cao} - T_{cui}) \quad (14)$$

เมื่อ T_{cui} คือ อุณหภูมิของอากาศขาเข้าเครื่องควบแน่น, °C

พิจารณาปริมาตรควบคุม CV5 จาก Figure 1 จากหลักการทรงพลังงานได้ว่า อัตราการเปลี่ยนแปลงเอนทัลปีของกระแสอากาศเท่ากับความร้อนที่เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน (recuperator or air to air heat exchanger) ทำได้

$$\text{สเปร้อน } Q_{re} = m_p(C_p + W_pC_v)(T_r - T_{ci}) \quad (15)$$

$$\text{สเปเย็น } T_{reo} = [Q_{re} / m_p(C_p + W_{re}C_v)] + T_{co} \quad (16)$$

เมื่อ Q_{re} คือ ความร้อนที่เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนทำได้, kJ/h

T_{reo} คือ อุณหภูมิขาออก recuperator, °C

T_{ci} คือ อุณหภูมิขาเข้าเครื่องทำความเย็น, °C

T_{co} คือ อุณหภูมิขาออกเครื่องทำความเย็น, °C

m_p คือ อัตราการไหลของอากาศที่ผ่านเครื่องทำความเย็น, kg/h

จากสมมติฐานที่ใช้คำนวณว่า ความแตกต่างของอุณหภูมิเข้าและออกจาก recuperator มีค่าเท่ากับ 4°C

$$T_{ci} = T_i - 4 \quad (17)$$

1.7 การคำนวณอุณหภูมิสารทำความเย็น

โดยใช้สมการการถ่ายเทความร้อนที่เครื่องแลกเปลี่ยนความร้อน เมื่อสารตัวกลางมีการเปลี่ยนแปลง

$$\text{เครื่องควบแน่น: } T_c = [T_{ci} - T_{co} \exp((T_{co} - T_{ci})UA_c/Q_{in,cond})] / [1 - \exp((T_{co} - T_{ci})UA_c/Q_{in,cond})] \quad (18)$$

$$\text{เครื่องทำระเหย: } T_c = [T_{ci} - T_{co} \exp((T_{ci} - T_{co})UA_c/Q_{ev})] / [1 - \exp((T_{ci} - T_{co})UA_c/Q_{ev})] \quad (19)$$

เมื่อ T_c คือ อุณหภูมิสารทำความเย็นที่เครื่องควบแน่น, $^{\circ}\text{C}$

T_c คือ อุณหภูมิสารทำความเย็นที่เครื่องทำระเหย, $^{\circ}\text{C}$

1.8 การคำนวณในส่วนอุปกรณ์ทำความร้อน

โดยกำหนดให้สมรรถนะการทำงานของเครื่องอัด และสมรรถนะการทำงานของเครื่องทำระเหยมีความสัมพันธ์กับอุณหภูมิของสารทำความเย็นที่เครื่องทำระเหย และอุณหภูมิการกลั่นตัวของสารทำความเย็นที่เครื่องควบแน่น กำหนดความสัมพันธ์ทางคณิตศาสตร์อยู่ในรูปโพลิโนเมียล

$$P = A_1 + A_2 T_c + A_3 T_c^2 + A_4 T_c + A_5 T_c^2 + A_6 T_c T_c + A_7 T_c^2 T_c + A_8 T_c T_c^2 + A_9 T_c^2 T_c^2 \quad (20)$$

$$Q_{ev} = B_1 + B_2 T_c + B_3 T_c^2 + B_4 T_c + B_5 T_c^2 + B_6 T_c T_c + B_7 T_c^2 T_c + B_8 T_c T_c^2 + B_9 T_c^2 T_c^2 \quad (21)$$

โดย ค่าคงที่ A และ B หาได้จากบริษัทผู้ผลิต

2. ขั้นตอนการคำนวณ

การคำนวณเริ่มต้นโดยสมมติค่า w_r และกำหนดค่า by-pass factor เพื่อคำนวณหาตัว w_{co} จากสมการ (11) แล้วนำค่า w_{co} ที่ได้ไปคำนวณหา w_{mix} จากสมการ (9) นำค่า T_{mix} ที่ทราบแล้วไปคำนวณหาตัว RH แล้วคำนวณค่า M_{eq} จากสมการ (4) จากนั้นคำนวณค่า M_r จากอนุพันธ์ที่เกี่ยวกับเวลาของสมการ (1) คำนวณหาตัว w_r ใหม่จากสมการ (7) และคำนวณหาตัว T_r จากสมการ (8) นำค่า T_{mix} และค่า w_r ใหม่ไปคำนวณหาตัวความชื้นสัมพัทธ์ร้อนที่ออกจากเครื่องอบแห้ง (RH_r) แล้วตรวจสอบค่า RH_r ถ้าค่า RH_r ไม่เป็นจริง ($RH_r > 1$) จะไปคำนวณ Subprogram for moisture condensation แต่ถ้า $RH_r < 1$ ก็นำค่า T_c, T_c ที่สมมติไปคำนวณ P จากสมการ (20) และคำนวณ Q_{ev} จากสมการ (21) แล้วคำนวณ Q_c จากนั้นนำค่า w_r สมมติและค่า w_{co} ไปคำนวณหาตัว $T_{ci}, T_{co}, T_{ci}, T_{co}, Q_{in,cond}, Q_{ic}$ และ T_{reo} จากสมการที่ (17), (12), (10), (13), (14), (15) และ (16) ตามลำดับ แล้วคำนวณค่า T_c, T_c ใหม่จากสมการ (18) และ (19) ตามลำดับ ตรวจสอบค่า w_r, T_c และ T_c ถ้าผลต่างระหว่าง w_r ใหม่กับ w_r ที่สมมติมากกว่าค่าที่ยอมรับได้ (0.00001) และผลต่าง T_c, T_c ใหม่กับ T_c, T_c ที่สมมุติมีความมากกว่าค่าที่ยอมรับได้ (0.1) ก็กลับไปคำนวณใหม่ โดยใช้ค่า w_r, T_c และ T_c ใหม่แทนค่าที่สมมติ แต่ถ้าน้อยกว่าก็ไปคำนวณขั้นต่อไปคือ การคำนวณการสิ้นเปลืองพลังงานที่หัตถมาถัก และพลังงานที่ป้อน

ไว้กับเครื่องวัด แล้วจึงตรวจสอบความชื้นสุดท้ายของมะละกอแห้งว่ามีน้อยกว่าค่าความชื้นสุดท้ายที่กำหนดหรือไม่ ถ้ามากกว่าค่าที่กำหนดไว้ก็จะกลับไปคำนวณตั้งแต่ข้อ 1. ลงมาใหม่ ถ้ามีค่าน้อยกว่าหรือเท่ากับค่าที่กำหนดไว้ก็จะจบการคำนวณ (แสดง block diagram การคำนวณใน Figure 2 และ แสดง Computer simulation flow chart การคำนวณใน Figure 3)

ผลและวิจารณ์

1. การเปรียบเทียบอัตราการอบแห้งจากการทดลองและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์

จากการเปรียบเทียบผลที่ได้จากการคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์กับผลจากการทดลองที่อุณหภูมิ 50 °C ขนาดชิ้น 1.1x1.2x1.3 ลูกบาศก์เซนติเมตร ความชื้นเริ่มต้น 38.3 %db. ให้ความชื้นสุดท้าย 23 %db. อัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหย 63 % สามารถนำไปเขียนกราฟได้ตาม Figure 4 พบว่าค่าความชื้นเฉลี่ยของมะละกอแห้งที่ได้จากการคำนวณมีค่าใกล้เคียงกับผลการทดลอง

ส่วนค่าอุณหภูมิของอากาศที่ตำแหน่งต่าง ๆ เมื่อนำไปเขียนกราฟจะได้ดัง Figure 5 พบว่าอุณหภูมิของอากาศขาเข้าและขาออกจากอุปกรณ์ต่าง ๆ คือ เครื่องควบแน่น เครื่องทำระเหย และ recuperator ที่ได้จากแบบจำลองมีค่าใกล้เคียงกับการทดลอง ทางด้านอุณหภูมิของสารทำความเย็นที่เครื่องทำระเหยและที่เครื่องควบแน่นสามารถนำไปเขียนกราฟได้ดัง Figure 6 พบว่าค่าที่ได้จากแบบจำลองจะอยู่ในเกณฑ์เฉลี่ยของค่าจากผลการทดลอง

2. การหาสถานะการอบแห้งจากการใช้แบบจำลอง

การหาสถานะการอบแห้งจะพิจารณาจากค่าความชื้นเปียกของพลังงานจำเพาะ และค่าความชื้นสุดท้าย จากการคำนวณเพื่อหาอัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยที่เหมาะสม ซึ่งทำให้มีความชื้นเปียกของพลังงานจำเพาะต่ำสุด โดยใช้สถานะการอบแห้งเดียวกันกับ Figure 3 แต่เปลี่ยนปริมาณมะละกอแห้งไป 3 ค่า คือ 56.5 , 80.1 และ 101.1 กิโลกรัม ค่าที่ได้จากการคำนวณไปเขียนกราฟจะได้ดัง Figure 7 - 9 ตามลำดับ พบว่าอัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยที่เหมาะสมอยู่ที่ 90, 88 และ 86 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ซึ่งให้ผลตรงตามทฤษฎี เนื่องจากเมื่อทำการอบแห้งมะละกอแห้งปริมาณมากขึ้นย่อมหมายถึงภาระในการกำจัดความชื้นมีค่ามากตามด้วย ส่งผลให้อัตราส่วนอากาศที่ผ่านเครื่องทำระเหยมีค่าสูงขึ้นเพื่อที่จะสามารถกำจัดความชื้นออกจากกระแสอากาศได้มาก เพื่อให้อากาศมีความแห้งเพียงพอต่อการนำมอบแห้งใหม่ เมื่อสัดส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยมีค่าสูงหรือต่ำกว่าค่าที่กล่าวมาข้างต้นไม่ทำให้ประยัตน์พลังงานหรือใช้เวลารอบแห้งต่ำลง เพราะเมื่อสัดส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยมีค่าลดลง หมายถึงปริมาณอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยเพิ่มขึ้นทำให้เครื่องทำระเหยรับภาระมากขึ้น การกำจัดความชื้นออกจากอากาศทำได้ไม่ดีขึ้นนั่นเองเมื่อนำมาผสมเพื่อใช้เป็นอากาศอบแห้งจึงมีความชื้นสูง ทำให้ต้องใช้เวลารอบแห้งนาน ส่งผลให้มีค่าความชื้นเปียกของพลังงานจำเพาะสูงขึ้น ในทางตรงกันข้ามเมื่อปรับสัดส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยเพิ่มขึ้น ทำให้มีค่าความชื้นเปียกของพลังงานจำเพาะสูงเช่นเดียวกัน เพราะอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำระเหยมีปริมาณน้อยการกำจัดความชื้นออกจากอากาศก็มีค่าน้อยตามขณะเดียวกันอากาศที่ผ่านเครื่องทำระเหยก็ไม่ได้สัมผัสกับผิวของทั้ง

หวนยังมีอากาศบางส่วนที่ไม่ได้สัมผัสต่อด้วย ทำให้การกำจัดความชื้นออกจากอากาศทำได้ทั้งหมด แม้ว่าปริมาณอากาศที่ผ่านเครื่องทำความเย็นจะน้อยก็ตาม ผลที่ตามมาคือ เมื่อนำไปผสมกับปริมาณอากาศส่วนใหญ่ที่ไม่ได้ผ่านเครื่องทำความเย็นซึ่งมีความชื้นสูงจะทำให้ใช้เวลาการอบแห้งยาวนานขึ้น จึงมีความสิ้นเปลืองพลังงานสูง

จากการคำนวณโดยใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์เพื่อหาค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งเมื่อมะละกอแช่เย็นมีขนาด 1.2x1.3x1.1 ลูกบาศก์เซนติเมตร พบว่า เมื่ออุณหภูมิอบแห้งมีค่าสูงขึ้นเวลาในการอบแห้งจะสั้นลง และค่าความสิ้นเปลืองพลังงานจะมีค่าลดลงด้วย ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อใช้อุณหภูมิอบแห้งที่มีค่าสูงจะส่งผลให้อากาศอบแห้งมีความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ ทำให้สภาวะอากาศอบแห้งที่ไปผ่านมะละกอแช่เย็นมีสภาพค่อนข้างแห้งสามารถดึงดูความชื้นจากผลิตภัณฑ์ได้ดี จึงสามารถลดความชื้นของมะละกอแช่เย็นได้เร็ว และมีความสิ้นเปลืองพลังงานต่ำโดยอุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ที่ 50 องศาเซลเซียส ดังแสดงใน Figure 10

สรุป

1. จากแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งมะละกอแช่เย็นโดยใช้ปั๊มความร้อนสามารถทำนายการอบแห้งได้ดีในช่วงที่ความชื้นเริ่มต้นของมะละกอแช่เย็นมีค่าค่อนข้างต่ำ นอกจากนี้ยังสามารถทำนายอุณหภูมิของอากาศที่ตำแหน่งต่าง ๆ ของระบบได้ค่อนข้างดี

2. ในการอบแห้งนั้นควรคำนึงถึงเวลาที่ใช้ในการอบแห้งและความสิ้นเปลืองพลังงาน ซึ่งจากแบบจำลองทางคณิตศาสตร์พบว่า แนวโน้มของการปรับค่าอัตราส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำความเย็นที่เหมาะสม ซึ่งทำให้ความสิ้นเปลืองพลังงานจนหาค่าสุดท้ายนั้นจะขึ้นอยู่กับปริมาณของมะละกอแช่เย็นที่ใช้ในการอบแห้ง ถ้าจำนวนมะละกอแช่เย็นที่ใช้อบแห้งมากขึ้น จะส่งผลให้สัดส่วนอากาศที่ไม่ผ่านเครื่องทำความเย็น (by-pass air) มีค่าลดลง โดยค่าที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 86-90 %

คำขอบคุณ

ผู้เขียนใคร่ขอขอบคุณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ที่ให้การสนับสนุนกลุ่มวิจัยเทคโนโลยีการอบแห้ง ในการดำเนินการวิจัยด้านกระบวนการอบแห้งผลไม้โดยใช้ปั๊มความร้อน

เอกสารอ้างอิง

- Britnell, P., Birchall, S., Fitz-Payne, S., Young, G., Mason, R. and Wood, A. 1994. The application of heat pump dryers in the Australian food industry. 897-904.
- Clements, S., Jia, X. and Jolly, P. 1993. Experimental verification of a heat pump assisted continuous dryer simulation model. *International Journal of Energy Research*. 17: 19-28.
- Meyer, J.P. and Greyvenstein, G.P. 1992. The drying of grain with heat pump in south africa: A techno-economic analysis. *International Journal of Energy Research*. 14: 397-406.
- Stoecker, W.F. 1989. *Design of thermal systems* 3rd ed. McGraw-Hill. 565 p.
- Soponronnarit, S., Nathakaranakule, A., Noosuk, P. and Yoovidhya, T. 1997. Strategies for Papaya Glace' Drying in Tunnel. *Drying Technology*. 15(1): 151-168.
- สืวะ อัจฉริยวิริยะ และ สมชาติ ไสภพรพฤทธิ์. 2533. การศึกษาพารามิเตอร์สำหรับวิเคราะห์การอบแห้งมะละกอมัธยม, *วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทยาศาสตร์)* 24: 196-207.

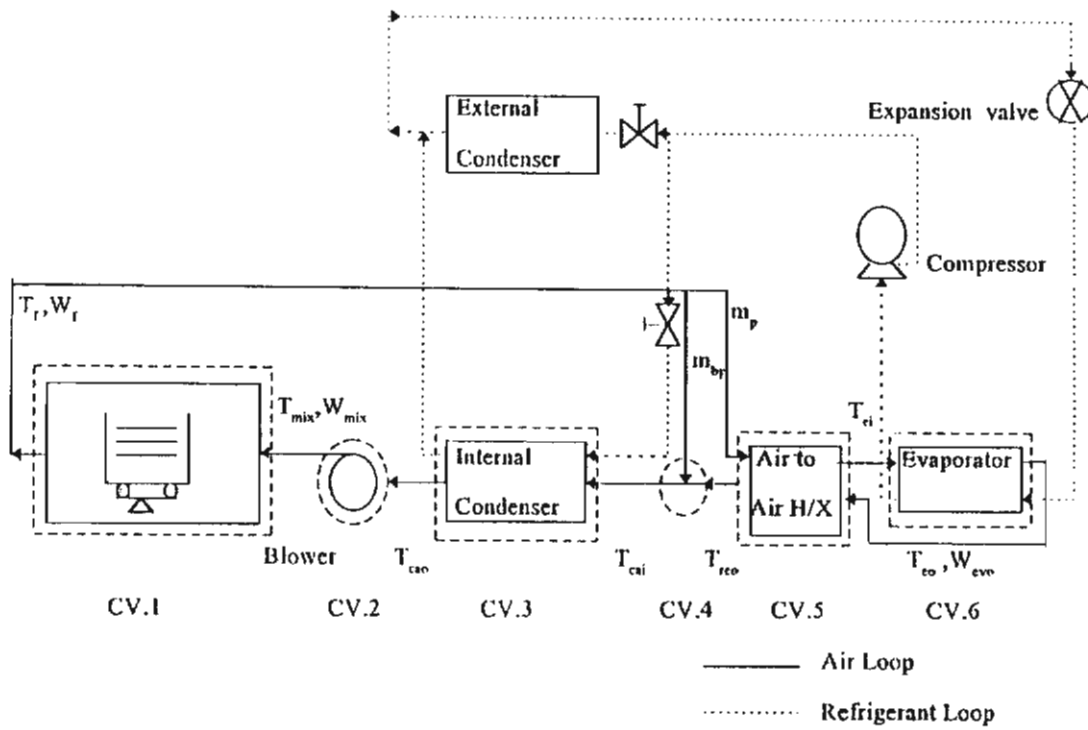


Figure 1 Control volumes of the heat pump drying system

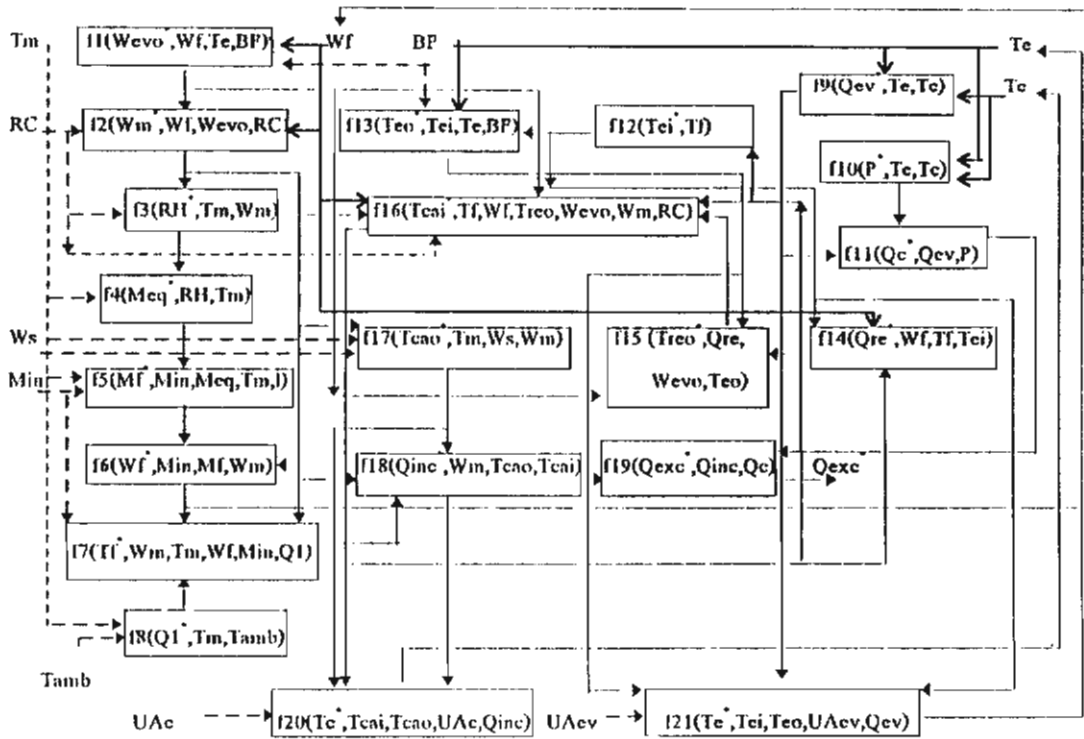


Figure 2 Block diagram of calculation

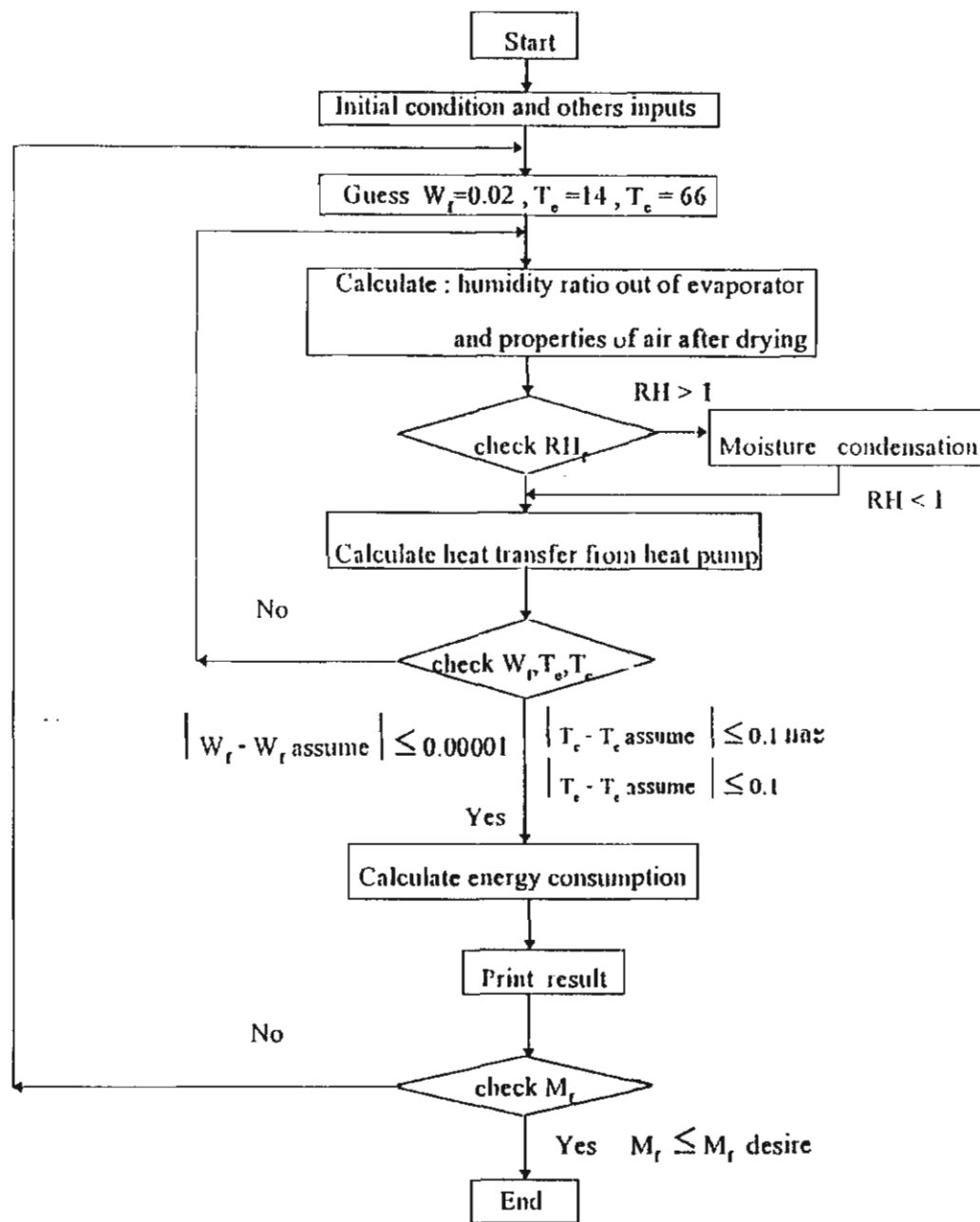


Figure 3 Computer simulation flow chart

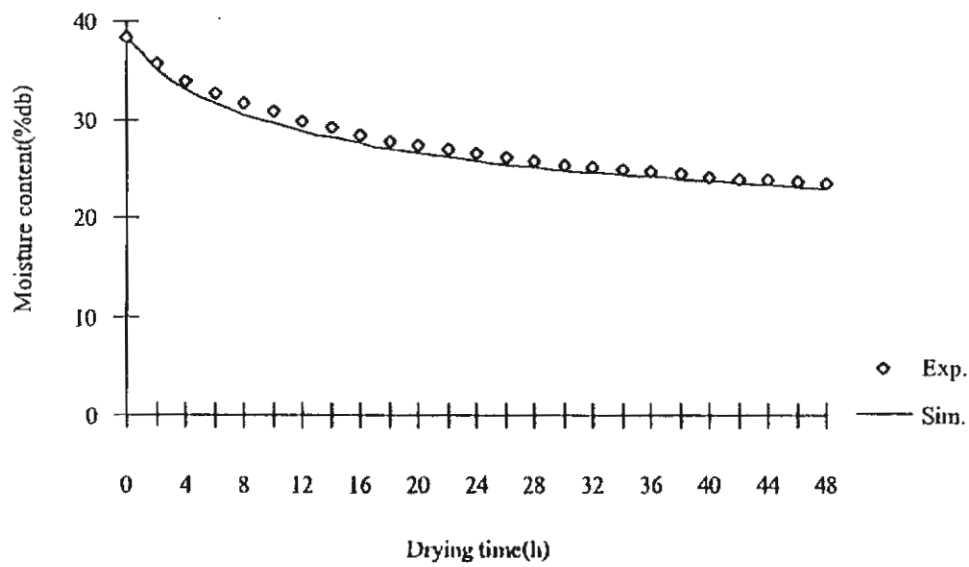


Figure 4 Evolution of simulated and experimental moisture content [Test 3/2]

[By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg dry papaya glaze']

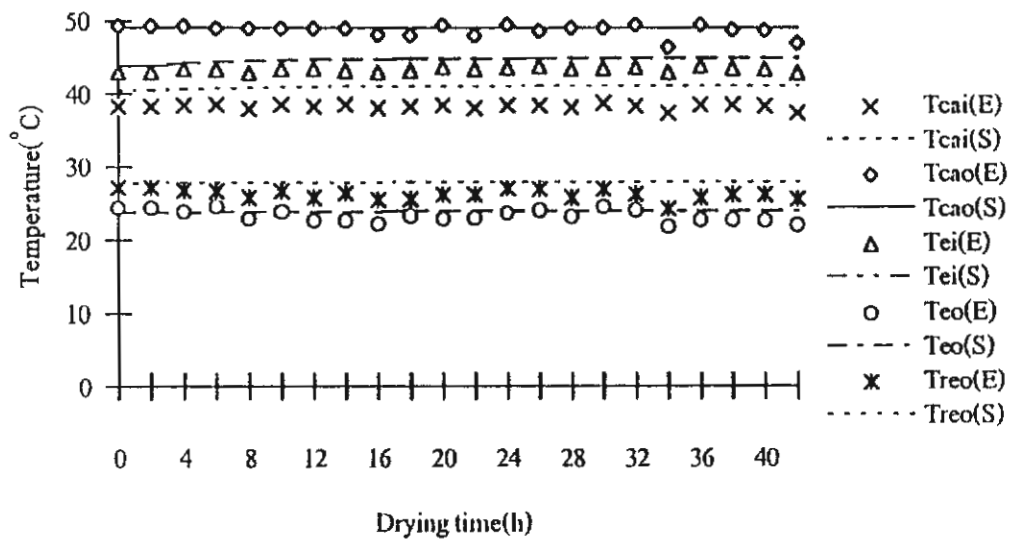


Figure 5 Evolution of air temperature at various parts in system [Test 3/2]

[By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg dry papaya glaze']

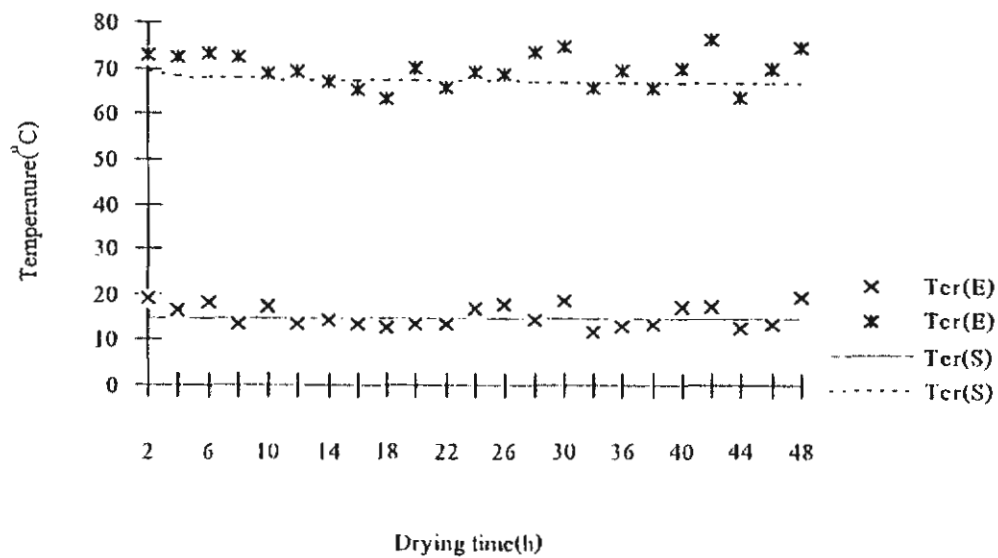


Figure 6 Temperature of refrigerant at condenser and evaporator [Test 3/2]

[By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg
(dry papaya glace)]

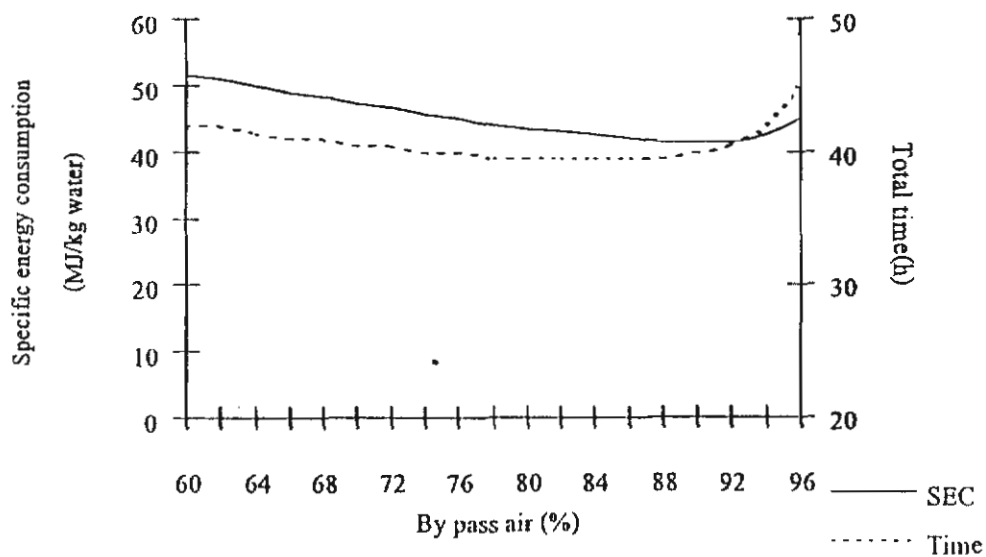


Figure 7 Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glace' 56.5 kg

[Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 %db.
Final moisture content = 23.6 %db.]

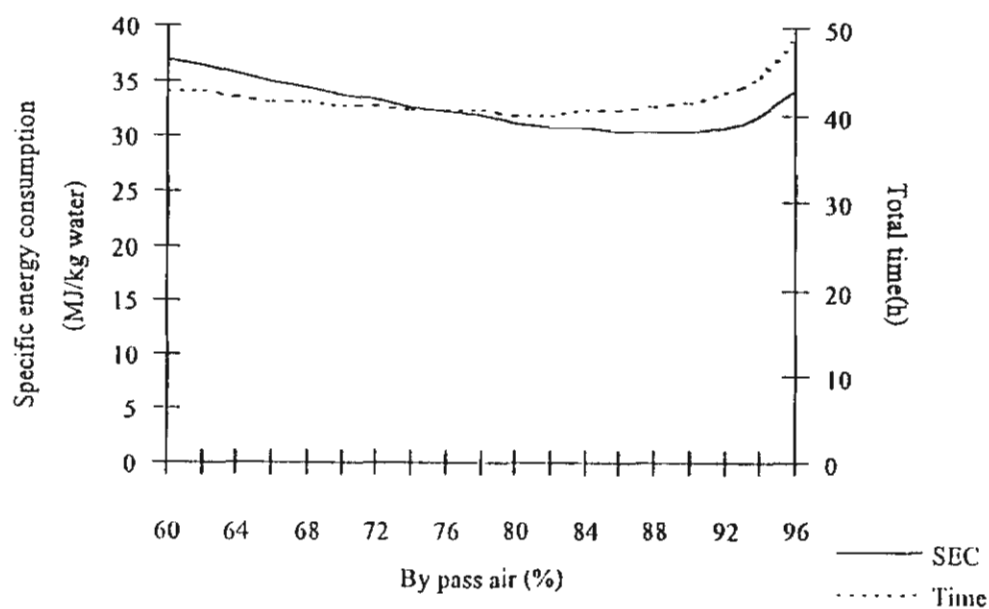


Figure 8 Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glaze' 80.1 kg
 [Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 %db.
 Final moisture content = 23.6 %db.]

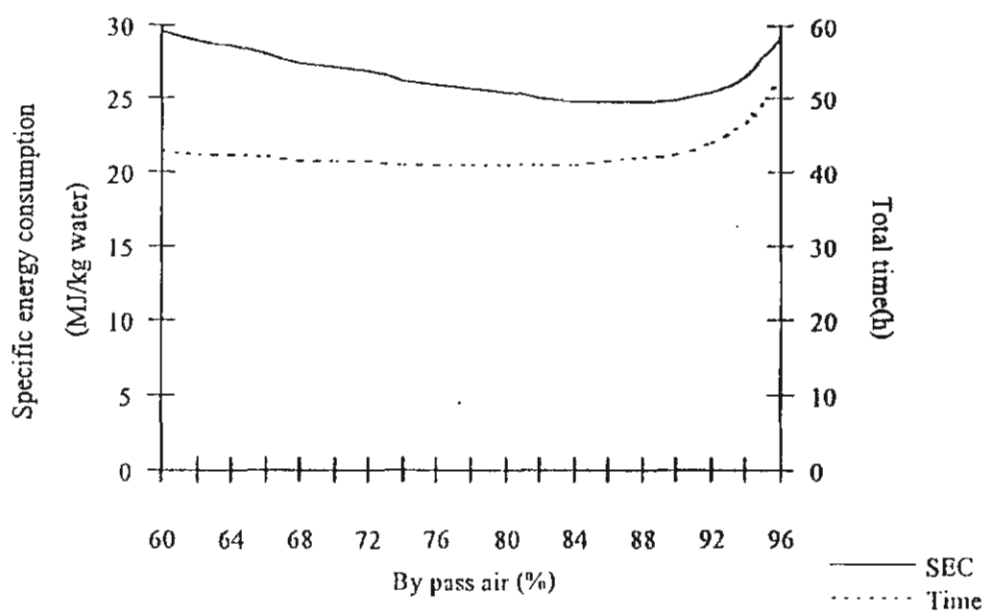


Figure 9 Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glaze' 101.1 kg
 [Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 %db.
 Final moisture content = 23.6 %db.]

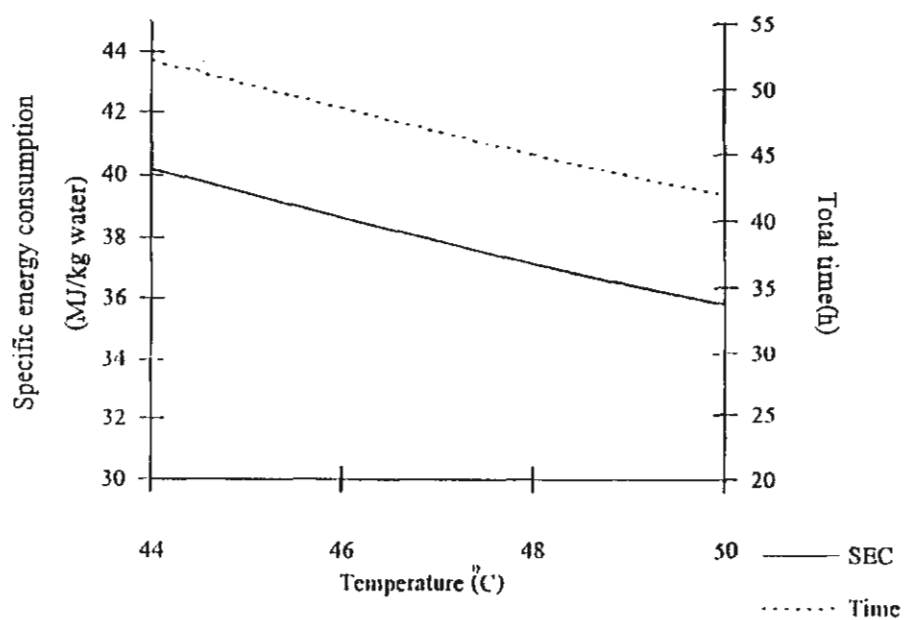


Figure 10 Effect of drying air temperature on specific energy consumption

[Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 %db.

Final moisture content = 23.6 %db., By-pass air ratio = 30%]

Development of a Mathematical Model for Heat Pump Fruit Drying

Somchart Soponronnarit,* Thanit Swasdisevi*
and Waraporn Rattanongpisat **

* School of Energy and Materials ** Graduate Student
King Mongkut's Institute of Technology Thonburi
Suksawat 48 Road, Bangkok 10140
THAILAND

ABSTRACT

A mathematical model for papaya glaze' drying using heat pump has been developed. It comprises of drying rate equation, mass and energy balance equations, thermo-physical property of papaya glaze' equations and heat exchanger equations. Successive substitution method was used for finding the solution. It was found that the model was fairly accurate for predicting final moisture content, air temperature at various parts in the system and temperature of refrigerant especially at low moisture level of papaya glaze'.

The mathematical model was then used to find out strategy for drying papaya glaze' with a specific air flow rate of 29.8 kg/h-kg dry papaya glaze'. Simulated results showed that drying time and energy consumption decreased when the drying air temperature increased. In addition, the appropriate by-pass air ratio was in the range of 86-90 %.

1. INTRODUCTION

Britnell et al.[1] studied drying of ginger and potato by using heat pump. They found that quality of agricultural product, dried by heat pump, in terms of smell, taste and color was better than those dried by rotary drying. Clement et al. [2] studied continuous drying of rubber using heat pump. They found that COP increased with air relative humidity and suitable by pass air ratio was 60-70 %. Meyer and Greyvenstein[3] studied economic grain drying using heat pump. They found that heat pump drying which operated along with other purpose such as heating water was more economical than drying using electric hot wire and diesel fuel. Soponronnarit et al. [4] studied suitable strategy for papaya glaze' drying in thermal tunnel and developed a mathematical model. Main assumption of the model was heat equilibrium between

moist air and papaya glace'. Simulation result showed that the simulated drying rate was slightly higher than the experimental one.

The objective of this research is to develop a mathematical model for papaya glace' drying using heat pump. Successive substitution method was used for finding solution. Strategy of drying was studied by adjusting the suitable by pass air ratio with consideration of drying time and energy consumption.

2. MATERIALS AND METHODS

2.1 Development of mathematical model

Soponronnarit et al. [4] developed a mathematical model for predicting papaya glace' drying in tunnel. Assumption of the model was thermal equilibrium between moist air and product. In this research, the model was further developed for predicting papaya glace' drying using heat pump. The additional assumption was that temperature at the surface of evaporator tube equaled to refrigerant temperature in the evaporator and by pass factor depended on type of evaporator. Refrigerant temperature at condenser and evaporator was the average value between inlet and outlet temperature of both equipments. Temperature difference at inlet and outlet of recuperator was 4°C.

2.1.1 Calculation of papaya glace' moisture content

Diffusion equation of cubic material was used to calculate papaya glace' moisture content. The equation is as follows:

$$MR(t) = (8/\pi^2)^3 \sum_{i=0}^{\infty} \sum_{j=0}^{\infty} \sum_{k=0}^{\infty} \left[\left(\frac{1}{(2i+1)^2} \right) \left(\frac{1}{(2j+1)^2} \right) \left(\frac{1}{(2k+1)^2} \right) \right] \exp \left[- \left(\frac{(2i+1)^2}{L_x^2} + \frac{(2j+1)^2}{L_y^2} + \frac{(2k+1)^2}{L_z^2} \right) \pi^2 D t \right] \quad (1)$$

$$\text{where } MR(t) = \frac{(M(t) - M_{eq})}{(M_{in} - M_{eq})} \quad (2)$$

Diffusion coefficient of Achariyaviriya and Soponronnarit [5] was used for predicting drying rate. It is written as the following:

$$D = 0.000917 \exp [-2877.49/(T_{mix} + 273)] \quad (3)$$

Equation (3) can be used for temperature of 40-80 °C and initial moisture content not higher than 50 % dry basis. Achariyaviriya and Soponronnarit [5] found that equilibrium moisture content of papaya glace' and air relative humidity can be calculated as follows:

$$M_{eq} = CM_{in}RH/[100*(1.01+CRH+2RH-CRH^2+RH^2)] \quad (4)$$

$$C = 163.15 \exp (-0.0647 T_{mix}) \quad (5)$$

$$M_{in} = 3.1987 + 0.14077 T_{mix} \quad (6)$$

where

MR(t) = moisture ratio, fraction

M(t) = average moisture content of papaya glace' at any time, decimal dry basis

M_{in} = average moisture content of papaya glace' before drying, decimal dry basis

M_{eq} = equilibrium moisture content of papaya glace' , decimal dry basis

D = diffusion coefficient, m²/h

RH = relative humidity of drying air, fraction

T_{mix} = drying air temperature, °C

t = drying time, h

L = dimension of papaya glace' , m

From equation (1), average moisture content changing at any time can be calculated from differential of equation(1) to time, using Runge-Kutta method.

2.1.2 Calculation of air condition after drying

Considering CV. 1 in Fig.1., from conservation of mass principle, it is found that air moisture change is equal to evaporated water from papaya glace'. From this equation, W_f can be determined.

$$W_f = (M_{in}-M_p) R + W_{mix} \quad (7)$$

$$\text{where } R = M_p / m_{mix} \Delta t$$

From conservation of energy principle, it shows that enthalpy change of air flow including change of internal energy in drying material is equal to total heat transfer between system and environment. From this equation, T_f can be determined.

$$T_f = (C_a T_{mix} + W_{mix} (h_{fg} + C_v T_{mix}) + RC_{pw} \theta - W_f h_{fg} - Q_1) / (C_a + W_f C_v + RC_{pw}) \quad (8)$$

where

m = dry air mass flow rate, kg/h

h_{fg}	= latent of vaporization, kJ/kg
C	= specific heat, kJ/kg °C
θ	= papaya glace' temperature before drying, °C
Q_1	= heat transfer between system and environment, kJ/kg dry air
M_p	= dry mass of product, kg
M_f	= average moisture content of papaya glace' after drying, decimal dry basis
T	= temperature, °C
W	= humidity ratio, kg water/kg dry air
subscripts	
a	= dry air
f	= outlet air from drying chamber
pw	= papaya glace'
v	= steam
mix	= mixed air before entering to drying chamber

2.1.3 Calculation of mixed air temperature and recycled air

Considering CV. 4 in Fig 1., from conservation of mass principle, it is found that mass of water in hot air before drying is equal to total mass of water in reduced moisture air from evaporator and mass of water in recycled hot air. From this equation, W_{mix} can be determined.

$$W_{mix} = RCW_f + (1-RC)W_{evo} \quad (9)$$

where $RC = m_{bp}/m_{mix}$
 W_{evo} = humidity ratio of air leaving from evaporator, kg water/kg dry air

From conservation of energy principle, enthalpy of air flow entering to CV. 4 is equal to enthalpy of air flow leaving from CV. 4 when heat loss between system and environment is neglected. From this equation, T_{cai} can be determined.

$$T_{cai} = \{RC [C_a T_f + W_f(h_{fg} + C_v T_f)] + (1-RC)[T_{reo}(C_a + W_{evo}C_v) + W_{evo}h_{fg}] - W_{mix}h_{fg}\} / (C_a + W_{mix}C_v) \quad (10)$$

where T_{reo} = outlet air temperature of recuperator, °C
 T_{cai} = inlet air temperature of condenser, °C

2.1.4 Calculation of humidity ratio and outlet air temperature of evaporator

Considering CV. 6 in Fig. 1., it is assumed that humidity ratio and temperature of the outlet air of evaporator can be calculated by the following equations :

$$W_{evo} = BFW_f + (1-BF)W_{er} \quad (11)$$

$$T_{eo} = BFT_{ei} + (1-BF)T_e \quad (12)$$

where BF = fraction of air which does not touch refrigerant coil tube with value of 30 %

T_{ei} = inlet air temperature of evaporator, °C

T_{eo} = outlet air temperature of evaporator, °C

T_e = refrigerant temperature at evaporator, °C

W_{er} = saturated humidity ratio at evaporator surface, kg water/kg dry air

2.1.5 Electricity consumption

Considering CV. 2 in Fig. 1., from conservation of energy principle, it is found that enthalpy change rate of air flow is equal to shaft power of main blower which can be written as follows :

$$W_s = m_{mix}(C_a + W_{mix}C_v)(T_{mix} - T_{cao}) \quad (13)$$

where T_{cao} = outlet temperature of condenser, °C

W_s = shaft power of blower, kJ/h

2.1.6 Heat transfer of heat exchanger

Considering CV. 3 in Fig. 1., from conservation of energy principle, it is found that rate of heat rejected by condenser is equal to enthalpy change rate of air flow, when heat loss between environment and system is neglected.

$$Q_{in,cond} = m_{mix}(C_a + W_{mix}C_v)(T_{cao} - T_{cai}) \quad (14)$$

where T_{cai} = inlet air temperature of condenser, °C

$Q_{in,cond}$ = heat received from internal condenser, kJ/h

From conservation of energy principle in CV. 5, rate of heat exchanged at recuperator or air to air heat exchanger is equal to enthalpy change rate of air flow.

$$\text{Hot current } Q_{re} = m_p(C_a + W_rC_v)(T_r - T_{ei}) \quad (15)$$

$$\text{Cold current } T_{reo} = [Q_{re} / m_p(C_a + W_{ev}C_v)] + T_{eo} \quad (16)$$

where Q_{re} = heat exchange, kJ/h

T_{reo} = outlet air temperature of recuperator, °C

T_{ei} = inlet air temperature of evaporator °C

T_{eo} = outlet air temperature of evaporator, °C

m_p = air flow rate via evaporator, kg/h

Assumption of calculation is that the difference between inlet and outlet temperature is 4 °C, i.e.

$$T_{ei} = T_f - 4 \quad (17)$$

2.1.7 Calculation of refrigerant temperature

Heat transfer equation at heat exchanger with phase change of media substance can be expressed as follows :

At condenser :

$$T_c = [T_{cai} - T_{cao} \exp((T_{cao} - T_{cai})UA_c/Q_{in,cond})] / [1 - \exp((T_{cao} - T_{cai})UA_c/Q_{in,cond})] \quad (18)$$

At evaporator :

$$T_e = [T_{ei} - T_{eo} \exp((T_{ei} - T_{eo})UA_e/Q_{ev})] / [1 - \exp((T_{ei} - T_{eo})UA_e/Q_{ev})] \quad (19)$$

2.1.8 Calculation of heat pump equipment

Assumption of calculation is that the performance of compressor and evaporator are related to refrigerant temperature at evaporator and condenser. Mathematical function in terms of polynomial is as follows:

$$P = A_1 + A_2 T_e + A_3 T_e^2 + A_4 T_c + A_5 T_c^2 + A_6 T_e T_c + A_7 T_e^2 T_c + A_8 T_e T_c^2 + A_9 T_e^2 T_c^2 \quad (20)$$

$$Q_{ev} = B_1 + B_2 T_e + B_3 T_e^2 + B_4 T_c + B_5 T_c^2 + B_6 T_e T_c + B_7 T_e^2 T_c + B_8 T_e T_c^2 + B_9 T_e^2 T_c^2 \quad (21)$$

where A and B are constant from manufacturing company.

2.2 Calculation Procedure

To start, W_f is assumed and by pass factor is set according to the design of evaporator for calculating W_{evo} value from equation (11). W_{evo} is used to calculate W_{mix} from equation (9), and then value of T_{mix} is used to calculate RH value and M_{eq} value is calculated from equation (4). Then M_f value is calculated from derivative of equation (1) to time. New value of W_f is calculated from equation (7) and T_f is calculated from equation (8). T_{mix} and new W_f are used to calculate relative humidity of hot air leaving from dryer (RH_f) and then RH_f is checked. If RH_f is not acceptable ($RH_f > 1$), subprogram for moisture condensation will be calculated. But if RH_f is acceptable ($RH_f < 1$), assumed T_e and T_c are used to calculate P and Q_{ev} from equations (20) and (21) respectively. Then Q_c is calculated. Assumed W_f value and W_{evo} value are used to find T_{ei} , T_{eo} , T_{cai} , T_{cao} , $Q_{inc\&nd}$, Q_{re} and T_{reo} from equations (17), (12), (10), (13), (14), (15) and (16) respectively. The new values of T_c and T_e are calculated from equations (18) and equation (19) respectively. W_f , T_c , and T_e values are checked. If different value between new W_f and assumed W_f is more than acceptable value (0.00001) and the different value between new T_c , T_e and assumed T_c , T_e are more than acceptable value (0.1), recalculation by using new value of W_f , T_c and T_e in place of assumed value will be conducted. If those values are less than acceptable value, the following calculation will

be done : Energy consumption of main blower and compressor are calculated. Then final moisture content of papaya glace' is checked whether it is less than determined value or not. If it is less than or equal to determined value, program will be stopped.(Fig. 2. shows block diagram of calculation and Fig. 3 shows computer simulation flow chart.)

3. RESULTS AND DISCUSSION

3.1 Comparison between experimental drying rate and drying rate from mathematical model

From comparison between results of calculation from mathematical model and experimental results at temperature of 50 °C with papaya glace' dimension of 1.1 x 1.2 x 1.3 cm³, initial moisture content of 38.3 % dry basis, final moisture content of 23 % dry basis and by pass air ratio of 63 % as shown in Fig. 4., it was found that average moisture content of papaya glace' from calculation was nearly the same as those from experiment. Air temperature at various points as shown in Fig. 5. showed that inlet and outlet air temperature of any equipment such as condenser, evaporator and recuperator calculated by mathematical model was close to experimental data. Refrigerant temperature at evaporator and condenser as shown in Fig. 6. showed that simulated value with mathematical model was in average value of experimental results.

3.2 Using a mathematical model for finding appropriate drying condition

Appropriate drying conditions were investigated by using the developed mathematical model. Suitable by pass air ratio was calculated by using criteria of minimum specific energy consumption and near minimum drying time as shown in Fig. 3. The quantity of papaya glace' was varied in three values as follows: 56.5 kg, 80.1 kg and 101.1 kg. Figs. 7-9. show the results of simulation at various quantity of papaya glace'. From these figures, it was found that the suitable by pass air ratio was 90%, 88% and 86% with quantity of papaya glace' of 56.5 kg, 80.1 kg and 101.1 kg respectively. At these conditions, specific energy consumption or drying time is at the minimum values.

Simulation result with varying drying air temperature showed that drying time and specific energy consumption decreased when drying air temperature increased. It was because high drying temperature caused low relative humidity of drying air. Therefore, moisture content of papaya glace' decreased quickly and resulted in low energy consumption . Suitable drying temperature in the range of study was 50 °C as shown in Fig. 10.

4. CONCLUSION

Mathematical model of papaya glace' drying using heat pump provided good prediction for drying at low initial moisture content. The model also provided good prediction for air temperature at various points in the system. Drying time and energy

consumption should be considered in drying. From mathematical model, it was found that adjustment tendency of suitable by pass air ratio which yielded minimum specific energy consumption was depended on quantity of papaya glaze' to be dried. If quantity of papaya glaze' was large, by pass air ratio decreased. The suitable by pass air ratio in this study was in range of 86-90 %.

5. ACKNOWLEDGMENT

The authors would like to thank the Thailand Research Fund for their support to heat pump fruit drying research work.

6. REFERENCES

1. Britnell, P., Birchall, S., Fitz-Payne, S., Young, G., Mason, R. and Wood, A. The application of heat pump dryers in the Australian food industry. 897- 904.
2. Clements, S., Jia, X. and Jolly, P. 1993. Experimental verification of a heat pump assisted continuous dryer simulation model. International Journal of Energy Research. 17: 19-28.
3. Meyer, J.P. and Greyvenstein, G.P.1992. The drying of grain with heat pump in South Africa : A techno-economic analysis. International Journal of Energy Research. 14: 397-406.
4. Soponronnarit, S., Nathakaranakule, A., Noosuk, P. and Yoovidhya, T. 1997. Strategies for papaya glaze' drying in tunnel. Drying Technology.15(1): 151-168.
5. Achariyaviriya, S. and Soponronnarit, S. 1990. Studies of parameters for the analysis of papaya glaze' drying. The Kasetsart Journal (Natural Sciences) 24 (2), 196-207.

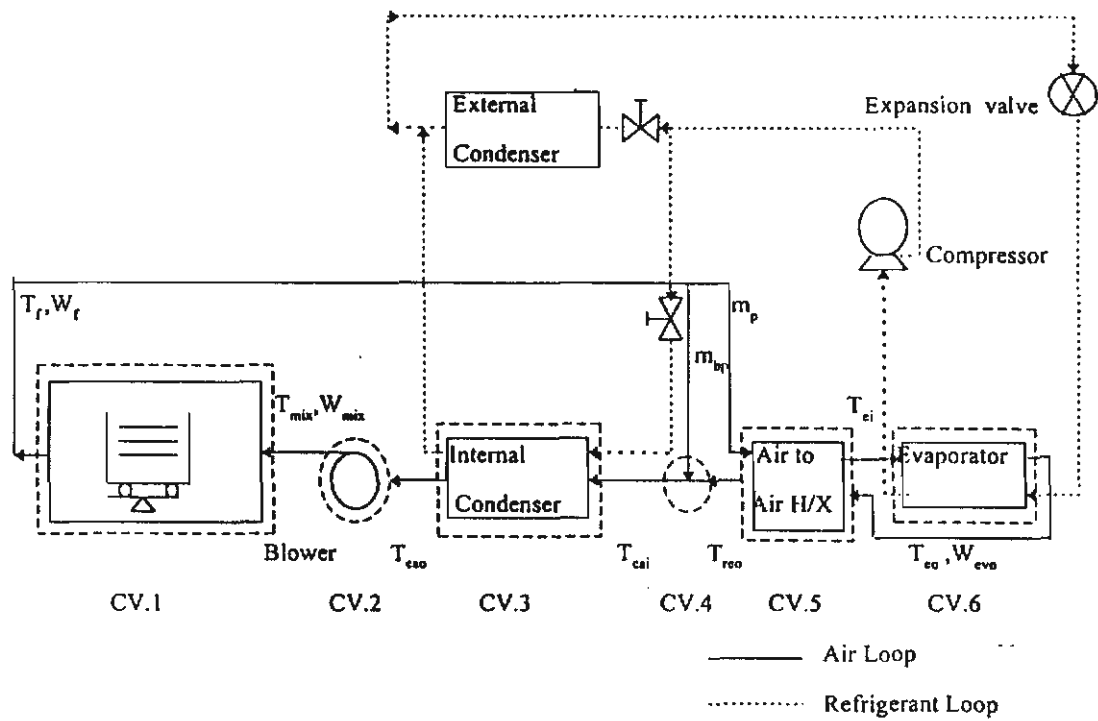


Fig. 1. Control volumes of the heat pump drying system

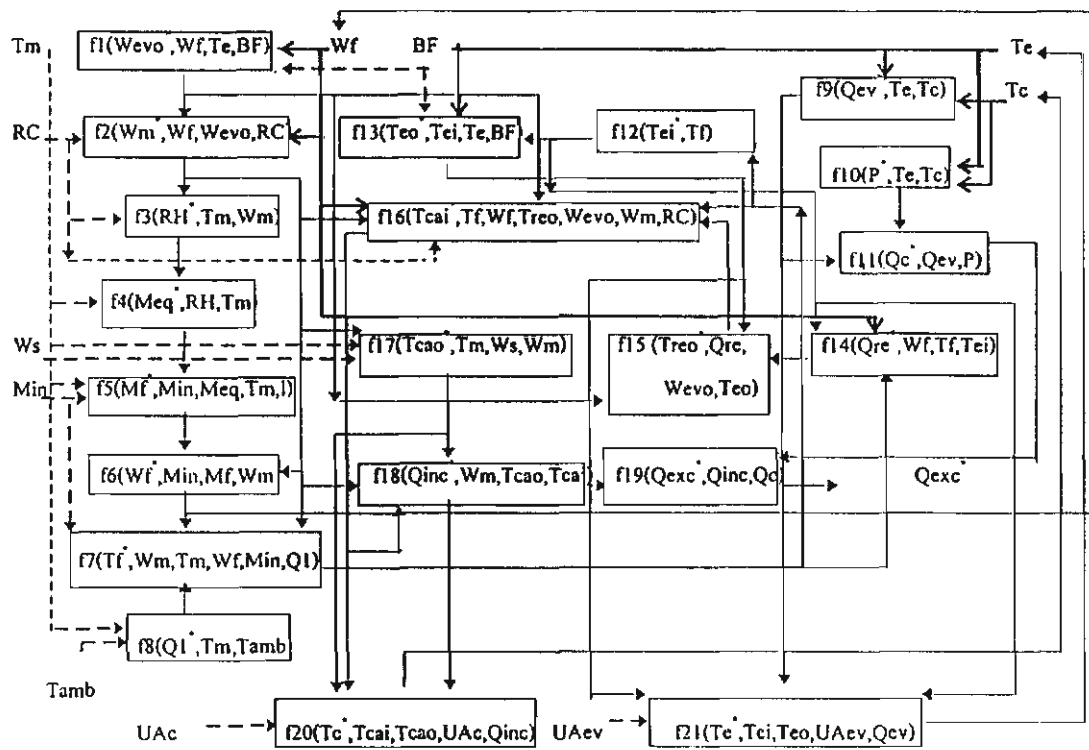


Fig. 2. Block diagram of calculation

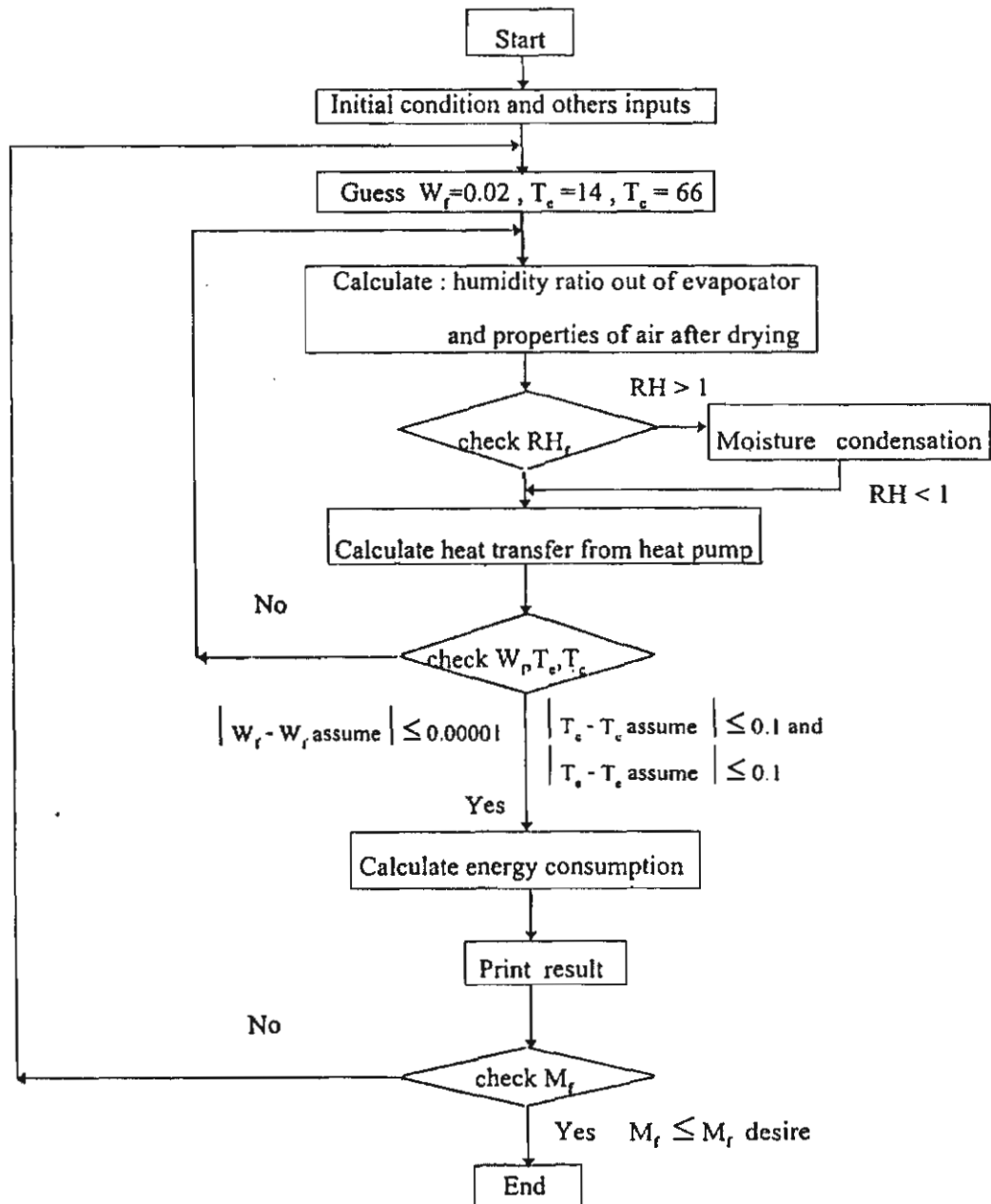


Fig. 3. Computer simulation flow chart

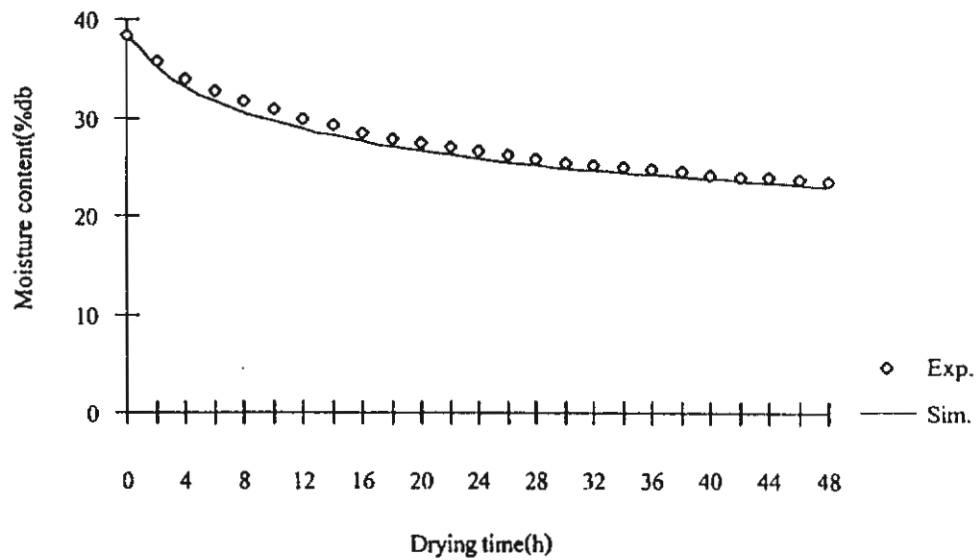


Fig. 4. Evolution of simulated and experimental moisture content [Test 3/2]
 [By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg dry papaya glaze']

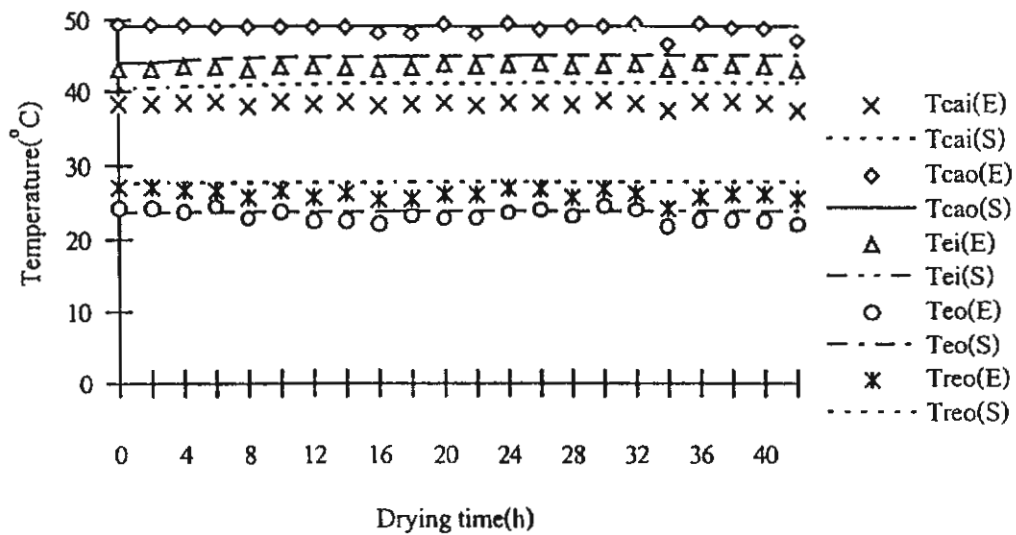


Fig. 5. Evolution of air temperature at various parts in system [Test 3/2]
 [By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg dry papaya glaze']

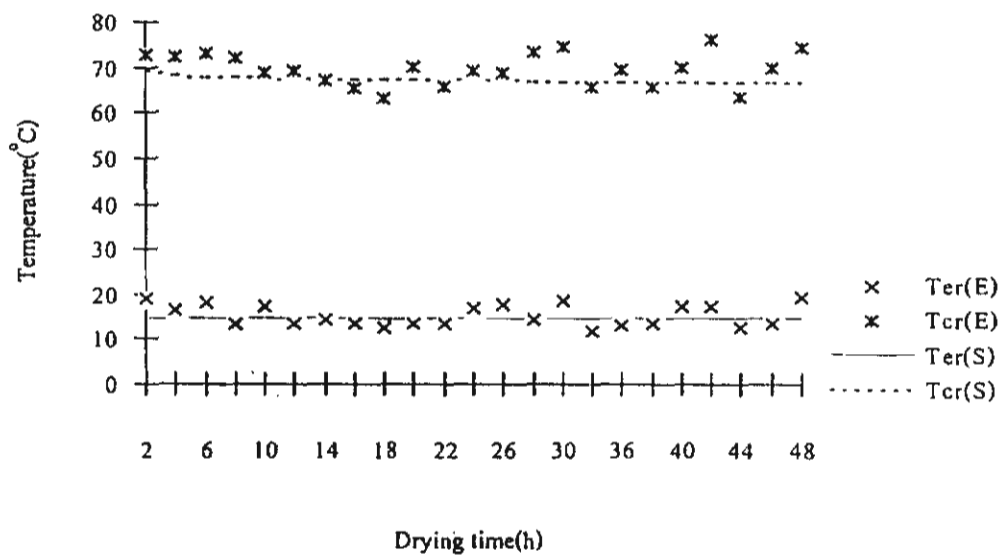


Fig. 6. Temperature of refrigerant at condenser and evaporator [Test 3/2]
 [By-pass air ratio = 63%, Temperature = 50 °C, Specific air flow rate = 29.83 kg/h-kg dry papaya glace']

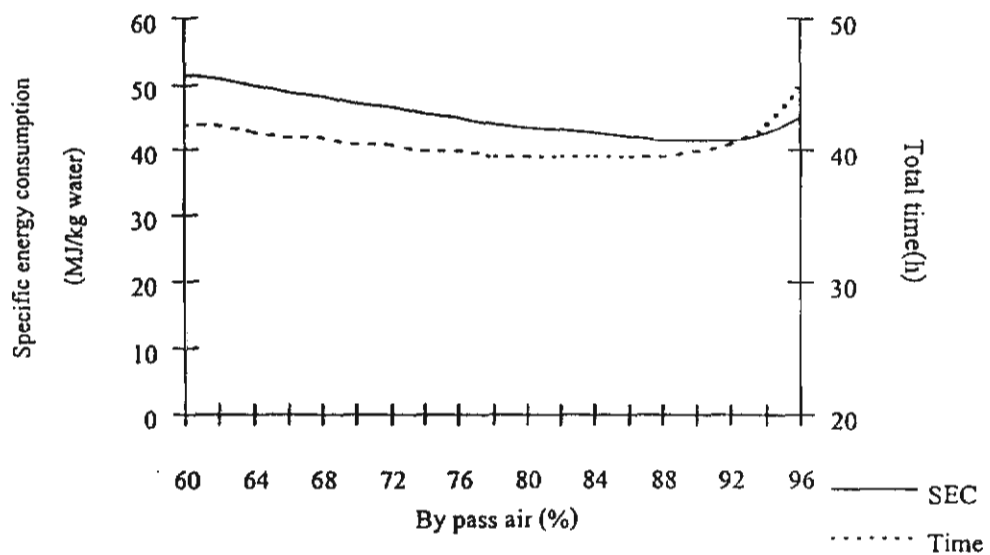


Fig. 7. Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glace' 56.5 kg
 [Temperature = 50°C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3% dry basis, final moisture content = 23.6 %dry basis]

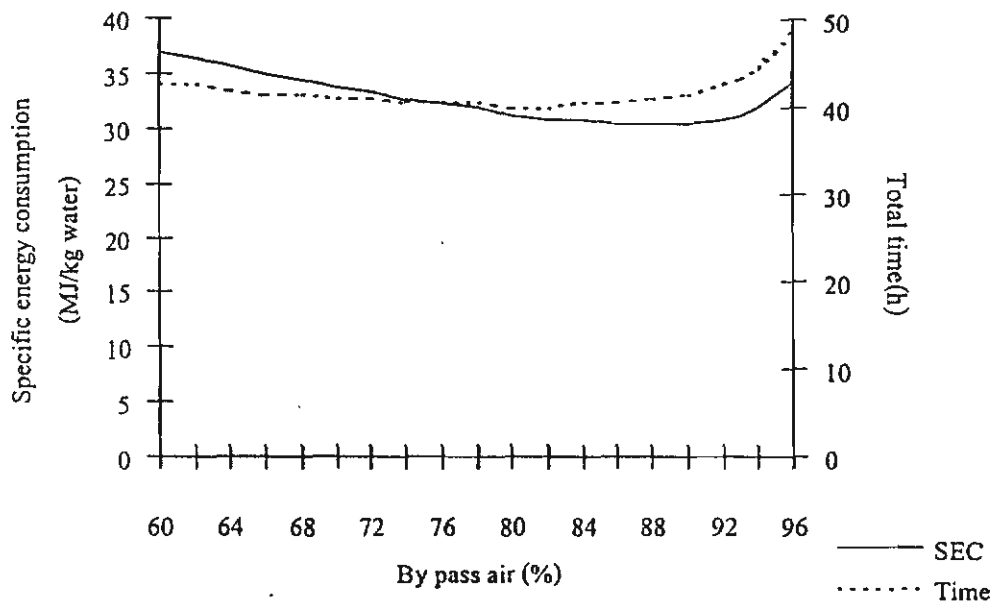


Fig. 8. Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glaze' 80.1 kg [Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 % dry basis, final moisture content = 23.6 % dry basis]

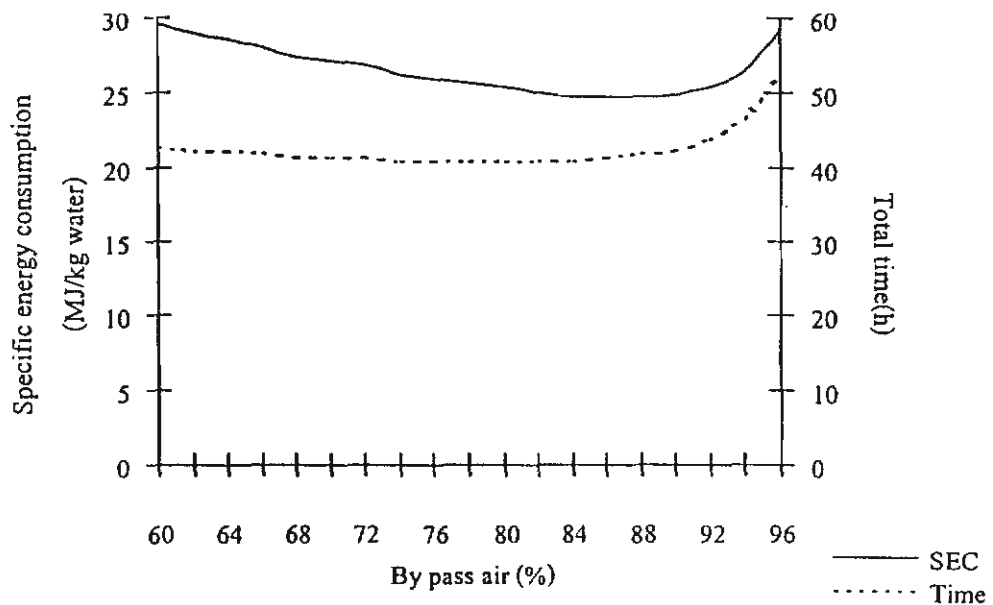


Fig. 9. Effect of by-pass air ratio on specific energy consumption, papaya glaze' 101.1 kg [Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content = 38.3 % dry basis, final moisture content = 23.6 % dry basis]

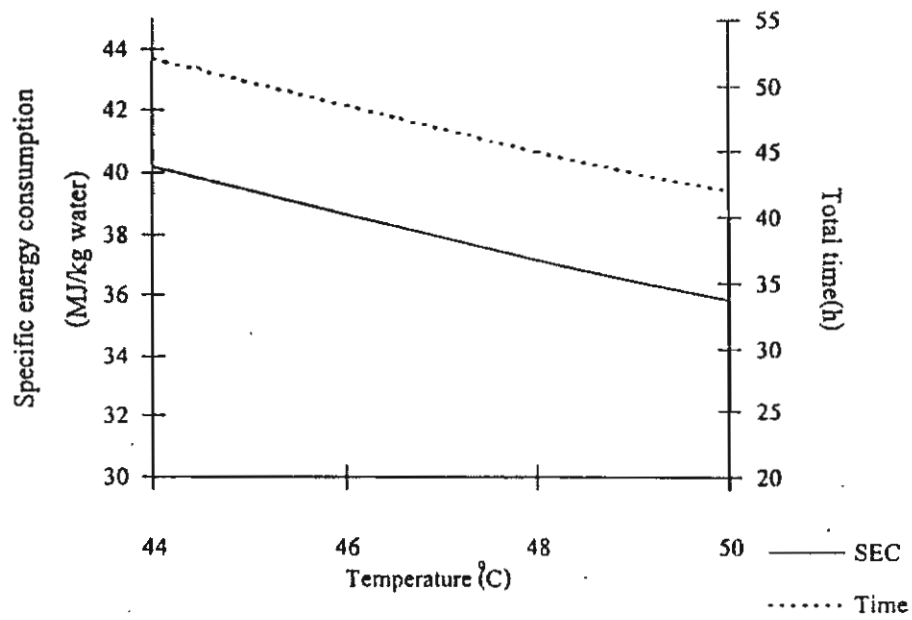


Fig. 10. Effect of drying air temperature on specific energy consumption
 [Temperature = 50 °C, size = 1.1x1.2x1.3 cm³, initial moisture content
 = 38.3 % dry basis final moisture content = 23.6 % dry basis, By-pass air
 ratio = 30%]

Seed Drying Using a Heat Pump

Somchart Soponronnarit, Somboon Wetchacama, and Tanin Kanphukdee

School of Energy and Materials, King Mongkut's University of Technology Thonburi
Suksawat 48 Rd., Bangkok 10140, Thailand

ABSTRACT

The objectives of this research were to design, construct and test a heat pump dryer for paddy seed working with a mixed flow (LSU type) dryer. In this study, paddy seed was dried in an open air-loop from initial moisture content of 13.50 - 22.15 %w.b. to final moisture content about 12 %w.b., inlet drying air temperature was 43 °C, specific air flow rate was 9 m³/min-m³ paddy and evaporator bypass air ratio was 0 %, 30 % and 50 % . The effects of evaporator bypass air ratio on specific energy consumption, COP_{hp}, SMER, and MER were investigated. Experimental results showed that COP_{hp} and SMER increased to maximum at evaporator bypass air ratio of 0 % and decreased with increasing bypass air ratio. Quality of paddy seed was very good with mean germination of sun drying and heat pump drying of 98 % and 97 % and mean vigour of sun drying and heat pump drying of 96 % and 95 % respectively. From cost evaluation of paddy seed drying with an initial moisture content of 22.15 %w.b. and final moisture content of 12.45 %w.b., it was found that total cost of seed drying was 2.81 baht/kg water evap. (US\$ 1 = 40 baht) of which 0.63 was energy cost, 0.41 was maintenance cost and 1.77 was fixed cost.

Keywords: Grain drying / Seed / Heat pump

INTRODUCTION

Seed production should be managed to maintain good quality of original seed that is good in germination and vigour [1]. Drying process is one of seed producing processes

with high energy consumption cost. Heat pump drying is becoming popular in several countries because of high energy efficiency. Moreover, water is condensed and separated from air thus results in dry and low temperature air which is good for producing low moisture content product with good quality such as paddy seed. Some research works on heat pump drying development are as follows:

Yathip *et al.* [2] studied feasibility of drying by using heat pump. A near-equilibrium mathematical drying model was employed to find the optimum condition of drying. The variables considered were specific air flow rate, drying temperature, ambient air relative humidity, initial moisture content of paddy and height of paddy bed. The calculation studied were specific air flow rate from 10 to 20 m³/min-m³ paddy, drying air temperature from 36 to 50 °C, ambient air temperature of 30 °C, relative humidity variation of 70 % and 80 %, initial moisture content of paddy from 18 to 24 %w.b. and height of paddy bed variation of 0.5 and 1 m. The simulated results showed that specific air flow rate and drying air temperature affected drying rate. At condition of low specific air flow rate and high temperature, energy consumption was low. Energy consumption increased with height of paddy bed. The best condition of drying was drying air temperature maintained at 49 °C, specific air flow rate of 12 m³/min-m³ paddy, paddy bed height of 0.5 m, ambient air temperature and relative humidity of 30 °C and 70 % respectively. In drying for 2160 hours per year, drying cost in reducing moisture content from 24 to 14 %w.b. was 61.50 baht/ton of paddy.

Sartori [3] studied soybean seed drying in a cross-flow drying chamber to find the variables which affected soybean seed quality. The variables considered were relative drying air humidity, initial moisture content, and drying air and soybean velocities. Soybean qualities were evaluated in both of before and after drying as follows: germination, vigour and breakage. Results from experiment showed that with low ambient air relative humidity and high initial moisture content, quality of soybean seed decreased significantly. The best conditions of drying were air relative humidity of 23 %, initial moisture content of soybean of 18 %w.b., air velocity of 2 m/s and soybean velocity of 1.8×10^{-3} m/s.

Meyer and Greyvenstein [4] studied technique and economic analysis of seed drying using a heat pump and compared to electrical heater and diesel fuel systems. It was found that if operating time was less than 3 months, rate of return of heater and fuel systems was higher than that of heat pump. This was due to high initial investment cost of heat pump

system. To make a heat pump system more economical, the heat pump should be used for multi-purposes such as for drying and water heating.

Clements *et al.* [5] studied continuous drying with heat pump using a mathematical model to find the effect of variables on specific moisture extraction rate (SMER) and coefficient of performance (COP). The variables considered were relative humidity of drying air, air flow rate and evaporator bypass air ratio. The results showed that SMER and COP increased with air relative humidity. Proper bypass air ratio should be 60-70 %.

Jia *et al.* [6] studied performance of continuous drying using heat pump. Results showed that the system performance could increase by 20 % as evaporator bypass air was recycled. If exhausted air reduced about 10 %, SMER and product quantity could increase by about 15 % and 50 % respectively.

From the past research, it showed that suitable evaporator bypass air ratio was 60-70 %. The variables which affected seed quality were initial moisture content, drying air relative humidity, which affected germination quality, and specific air flow rate, which affected energy consumption. Economic analysis showed that initial investment of heat pump drying system was high but the system would be worth for long term operation. The objectives of this research were to design, construct and test a prototype of a heat pump dryer for paddy seed.

MATERIALS AND METHODS

The schematic diagrams of the experimental heat pump dryer and the heat pump unit were shown in Figures 1 and 2 respectively. It consisted of a 18 kW evaporator, 20 kW internal and external condensers, a 3.7 kW two piston compressor, a 5 kW electrical heater, a 1.5 kW forward curved blade centrifugal fan and a mixed-flow columnar drying cabinet (with 4 ton capacity of paddy). Working fluid was R-22. Air flow was open-loop. Circulation rate of paddy seed in the drying cabinet was controlled by setting time for fixed seed bed for 20 minutes alternated with flowed bed for 4 minutes.

Temperatures of air loop and working fluid loop were measured by chromel-Alumel type K thermocouple connected to a data logger with an accuracy of ± 1 °C. Bourdon gauge was used to measure pressure in the working fluid loop. At inlet air duct, air

velocity was measured by a hot wire anemometer with an accuracy of ± 5 m/s and air flow rate was adjusted by a frequency inverter. The quantity of condensed water from the evaporator was measured by a load cell every hour. As energy used in the system was electrical energy, energy consumption was then measured by using a kilowatt-hour meter and a clamp-on meter.

There were 15 experiments in this research but only four were selected for presentation. In each experiment, air temperature was controlled at 43 °C, air flow rate and paddy quantity were 63 m³/min and 4,000 kg respectively. Bypass air ratio was varied at 0 %, 30 % and 50 % in order to study the effect on specific energy consumption. Coefficient of performance of heat pump (COP_{hp}) was defined as the ratio of heat delivered at the condenser to energy input at the compressor, and SMER was defined as water removed from product divided by total energy input.

During drying process, paddy seed of 300-400 grams was taken every hour. Moisture content was determined by using air oven method. After a certain storage time, germination and vigour of paddy seed dried by heat pump was tested according to the method used by the Seed Reproducing Center in Surin Province and compared to that obtained from sun drying.

RESULTS AND DISCUSSION

Results of paddy seed drying from the four experiments were shown in Table 1. Moisture content after drying could be decreased to 11.50 %w.b. It was difficult to obtain this moisture level when normal air heating was used (compared to conventional seed dryers operated nearby).

Experimental results showed that COP_{hp} and SMER increased to maximum at evaporator bypass air ratio of 0 % and decreased with increasing bypass air ratio (30 % and 50 %). At zero evaporator bypass air ratio, high flow rate of air passing through the evaporator caused the thermostatic expansion valve open more thus resulted in high flow rate of working fluid entering the evaporator. Consequently, both heat receiving from the evaporator and heat supplying to the internal condenser increased thus reduced energy consumption.

Moisture extraction rate (MER) decreased when adjusting bypass air ratio to 0 % and increased when adjusting bypass air ratio to 30 and 50 %. It was because the temperature of air which flowed through evaporator at bypass air ratio of 30 and 50 % was less than that of 0 %. Drying rate was always higher than MER. It could be concluded that open-loop heat pump drying was suitable for paddy seed drying.

The paddy seed used in this research was Kao-Dokmali 105. After drying, paddy sample was stored for approximately 8 weeks before germination and vigour tests, and compared to paddy obtained from sun drying. Results from seed quality testing were shown in Table 2. Quality of paddy seed was very good with mean germination of sun drying and heat pump drying of 98 % and 97 % and mean vigour of sun drying and heat pump drying of 96 % and 95 % respectively.

Total fabrication cost of the prototype of heat pump dryer was 323,407 baht of which 248,775 was material cost and 74,638 was labour cost. In case of the operating time of 24 hours per day and 90 days per year, initial moisture content 22.15 %w.b. and final moisture content 12.15 %w.b., total cost of drying was 2.81 baht per kilogram water evaporated of which 0.63 was energy cost, 0.41 was maintenance cost and 1.77 was fixed cost.

CONCLUSION

Important results of paddy seed drying using a prototype of heat pump working with a mixed flow (LSU type) dryer (capacity of 4 tons of paddy seed) with air flow rate of 63 m³/min under temperature and relative humidity of ambient air in ranges of 27-30 °C and 66-73 % respectively could be drawn as follows:

1. Open-loop system was suitable for paddy seed heat pump drying.
2. The appropriate evaporator bypass air ratio was 0 %, which produced maximum values of COP_{hp} and SMER.
3. The quality of paddy seed in terms of germination and vigour obtained from heat pump drying was very good.
4. Total cost of drying was 2.81 baht per kilogram water evaporated of which 0.63 was electricity cost, 0.41 was maintenance cost and 1.77 was fixed cost.

ACKNOWLEDGMENT

The authors would like to thank the Thailand Research Fund for their financial support, Rice Engineering Supply Co. Ltd. for help in construction of the heat pump dryer, and to thank Seed Reproducing Center in Surin province for help in installing and testing the heat pump dryer and help in testing seed quality.

REFERENCES

1. Duangpatha, J. 1986. Seed Technology, Agricultural Book Group, Bangkok. 210 p. (in Thai).
2. Yathip, B., Soponronnarit, S. and Nathakarakule, A. 1995. Feasibility study of paddy drying and cooling using heat pump. Engineering Journal : Research and Development, 6(1), 1-12.
3. Sartori, D.J.M. 1992. Drying of seed in cross-flow moving bed. Drying Technology, 14, 1524-1533.
4. Meyer, J.P. and Greyvenstein, G.P. 1992. The drying of grain with heat pump in South Africa : A techno-economic analysis. International Journal of Energy Research, 14, 397-406.
5. Clements, D., Jia, X. and Jolly, P. 1993. Experimental verification of a heat pump assisted continuous dryer simulation model. International Journal of Energy Research, 17(1), 19-28.
6. Jia, X., Jolly, P. and Clements, S., 1990. Heat pump assisted continuous drying, part 2. (simulation results). International Journal of Energy Research, 14(1), 771-782.

Table 1 Experimental results of paddy seed drying

Descriptions	Test nos.			
	1	2	3	4
Ambient conditions				
Average temperature, °C	27	27	30	30
Average relative humidity, %	70	73	66	67
Conditions of paddy seed				
Average moisture content before drying, %w.b.	22.15	13.50	13.50	13.50
Average moisture content after drying, %w.b.	12.45	11.50	11.50	11.50
Initial weight, kg	4000	4000	4000	4000
Drying air conditions				
Average temperature, °C	41	43	44	42
Average relative humidity, %	24	22	21	21
Specific air flow rate, m ³ /min-m ³ paddy	9	9	9	9
Rate of paddy circulation, ton/h	1.60	1.60	1.60	1.60
Drying time, h	23	10	10	10
Evaporator bypass air ratio, %	50	50	30	0
Performance of heat pump				
Drying rate, kg water evap./h	19.27	9.04	9.04	9.04
MER, kg water condensed/h	8.43	8.23	6.98	6.31
SMER, kg water evap./kW-h	1.95	1.03	1.20	1.27
COP _{hp}	4.18	4.39	4.79	5.18
Specific energy consumption, MJ/kg water evap.	1.85	3.51	2.99	2.83

Remark: MER is moisture extraction rate from evaporator
 SMER is specific moisture extraction rate
 COP_{hp} is coefficient of performance of heat pump

Table 2 Paddy seed qualities

Test nos.	Germination		Vigour	
	Sun drying	Heat pump drying	Sun drying	Heat pump drying
1	99	96	97	92
2	96	97	95	96
3	97	97	96	93
4	100	96	97	99
Average	98	97	96	95

Standard	>85	>80	>80	>80
----------	-----	-----	-----	-----

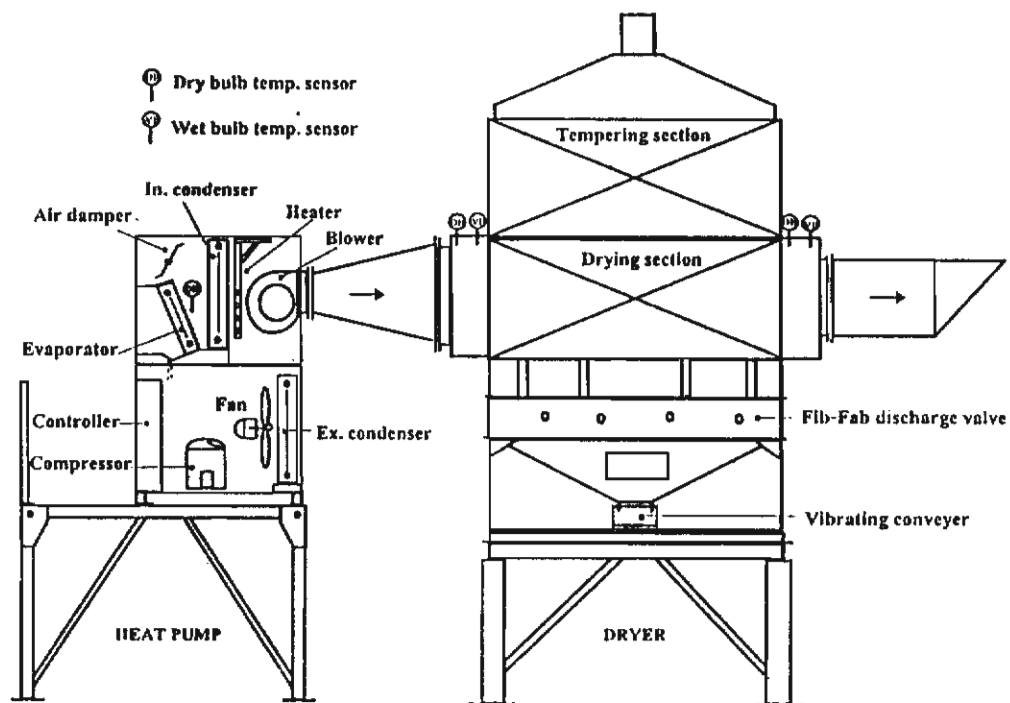


Figure 1 Schematic diagram of heat pump dryer

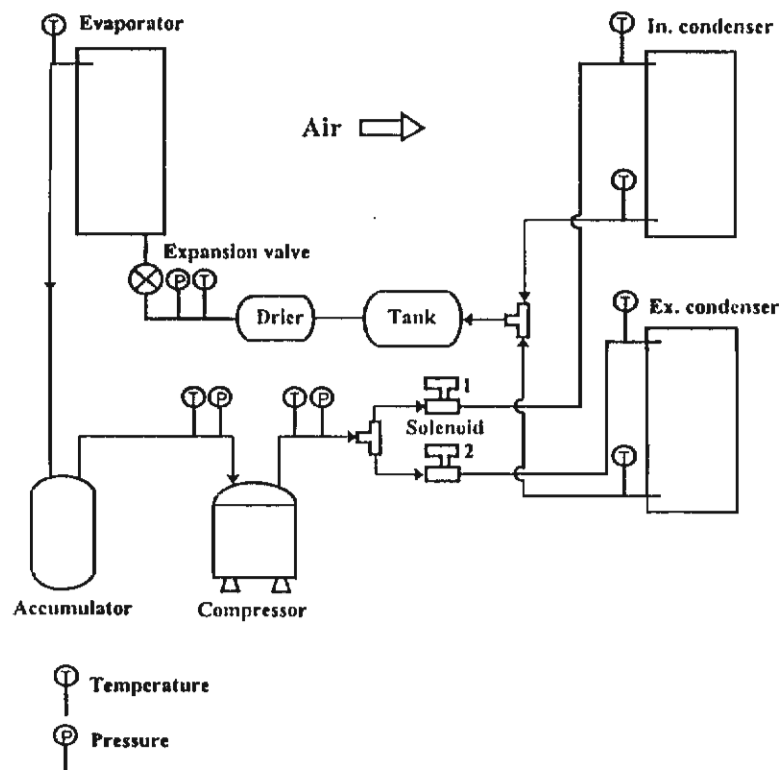
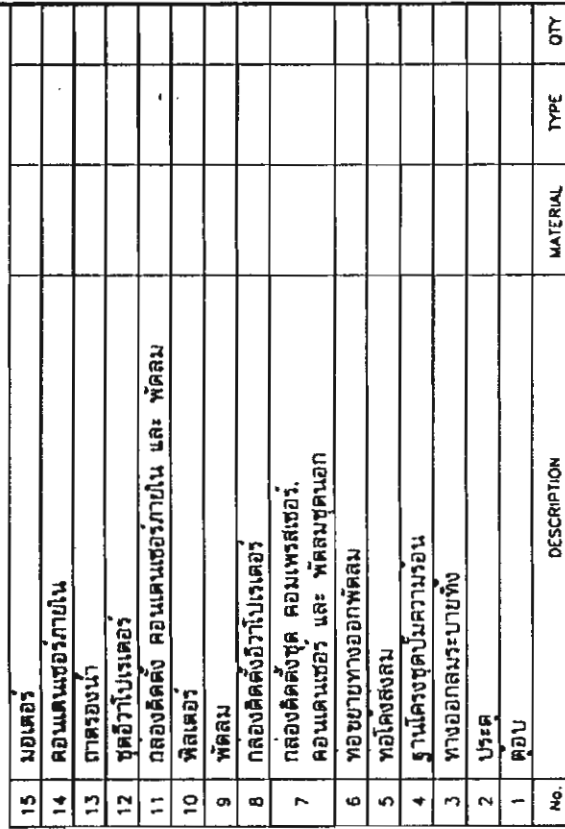
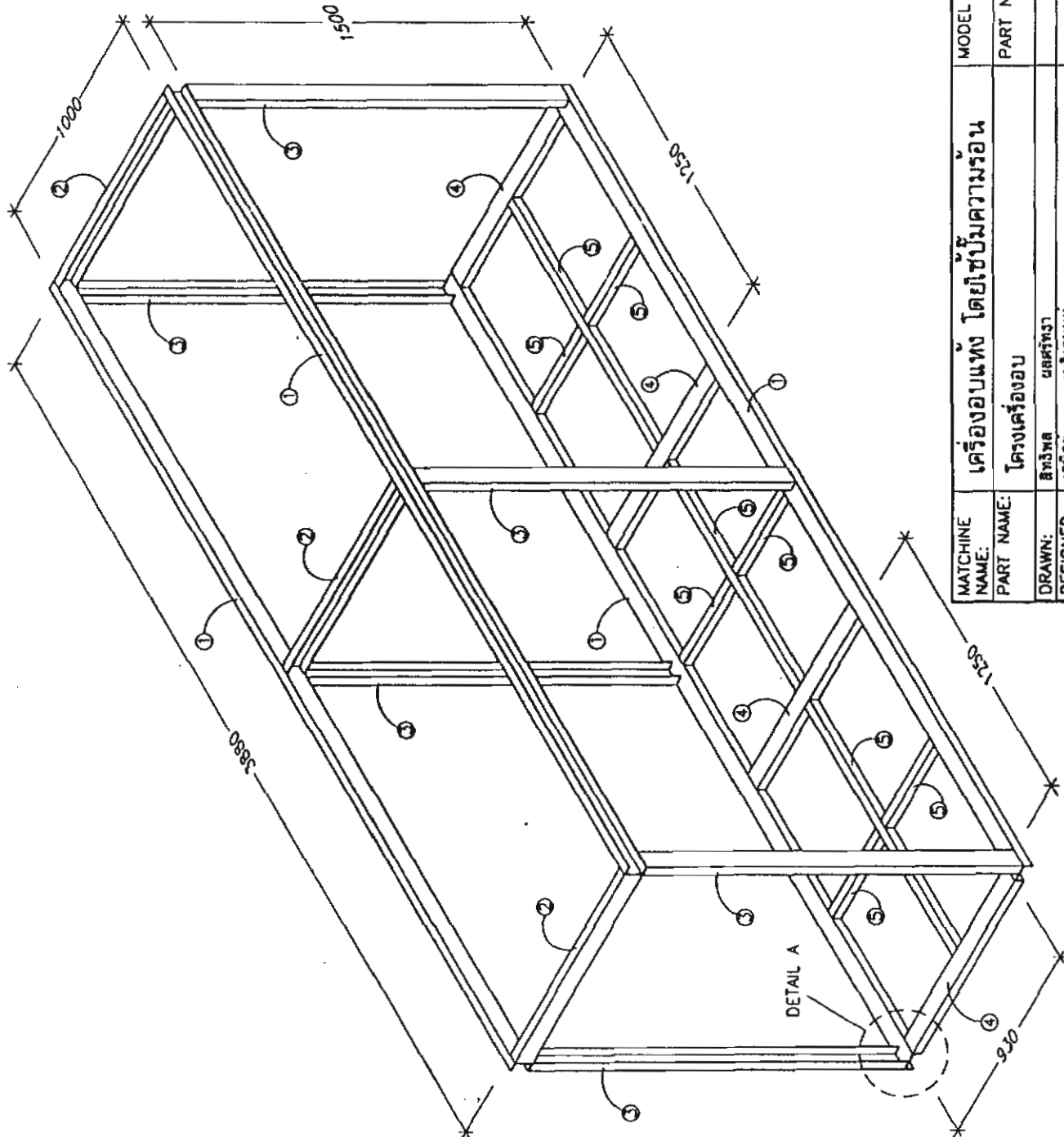


Figure 2 Schematic diagram of heat pump unit

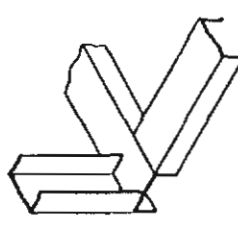
[illegible]



MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ความร้อน			MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ขนาดเครื่องอบแห้ง และอุปกรณ์หลักทั้งหมด			PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิริพร	ยศพร			FILE:	
DESIGNED:	ราณีชัย	เมธิกานนท์			DWG.No.:	No.
APPROVED:	ผ.ศ. สมชาย	โสภณภักดิ์			HDP-01	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				SCALE	NTS	SIZE
				SHEET		



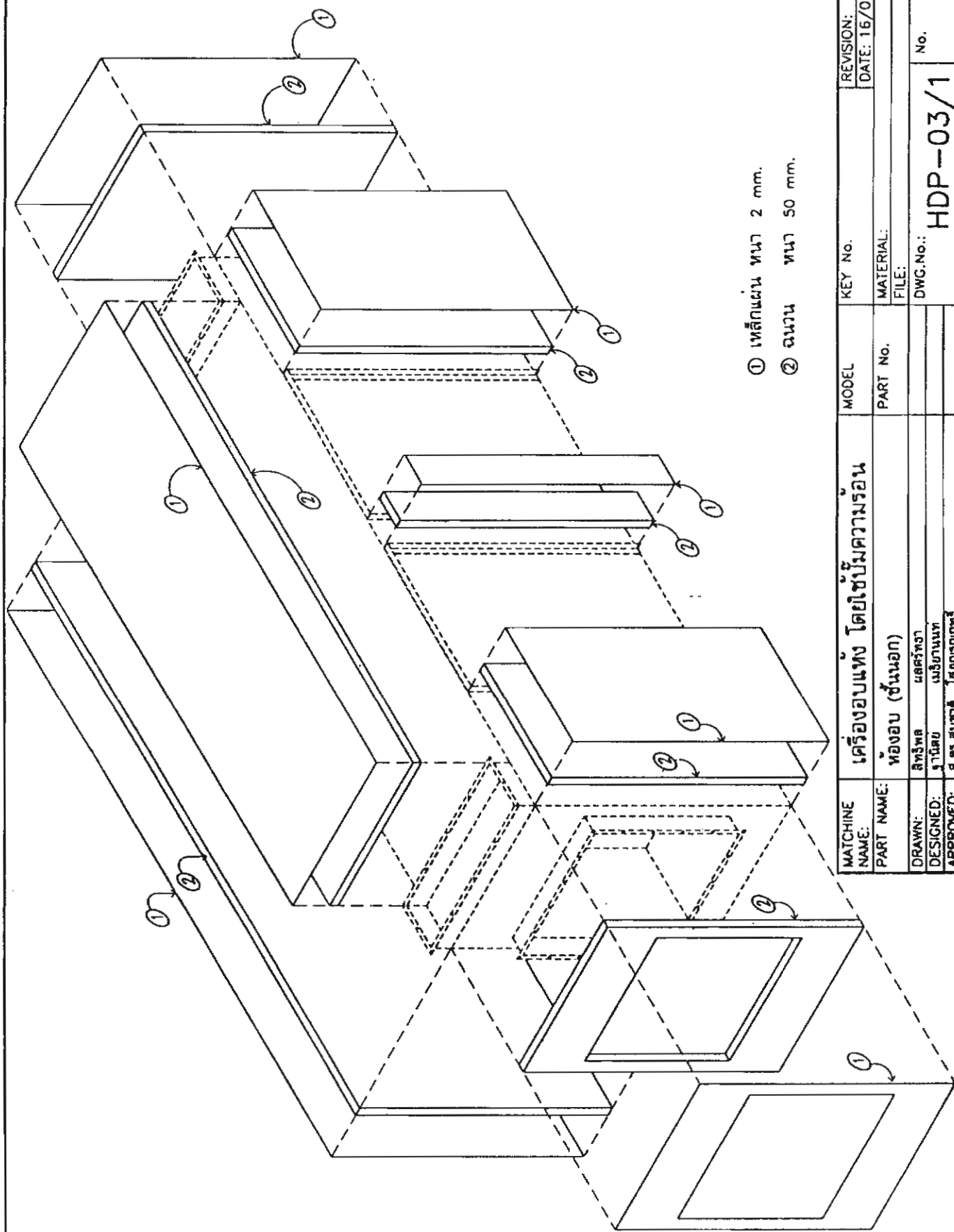
- ① เหล็กขวางน้ำ 3"x1 1/2" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ② เหล็กขวางน้ำ 3"x1 1/2" หน้า 2 มม. จำนวน 3
- ③ เหล็กขวางน้ำ 3"x1 1/2" หน้า 2 มม. จำนวน 6
- ④ เหล็กขวางน้ำ 3"x1 1/2" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ⑤ เหล็กฉาก 1 1/2"x1 1/2" หน้า 2 มม.



DETAIL A

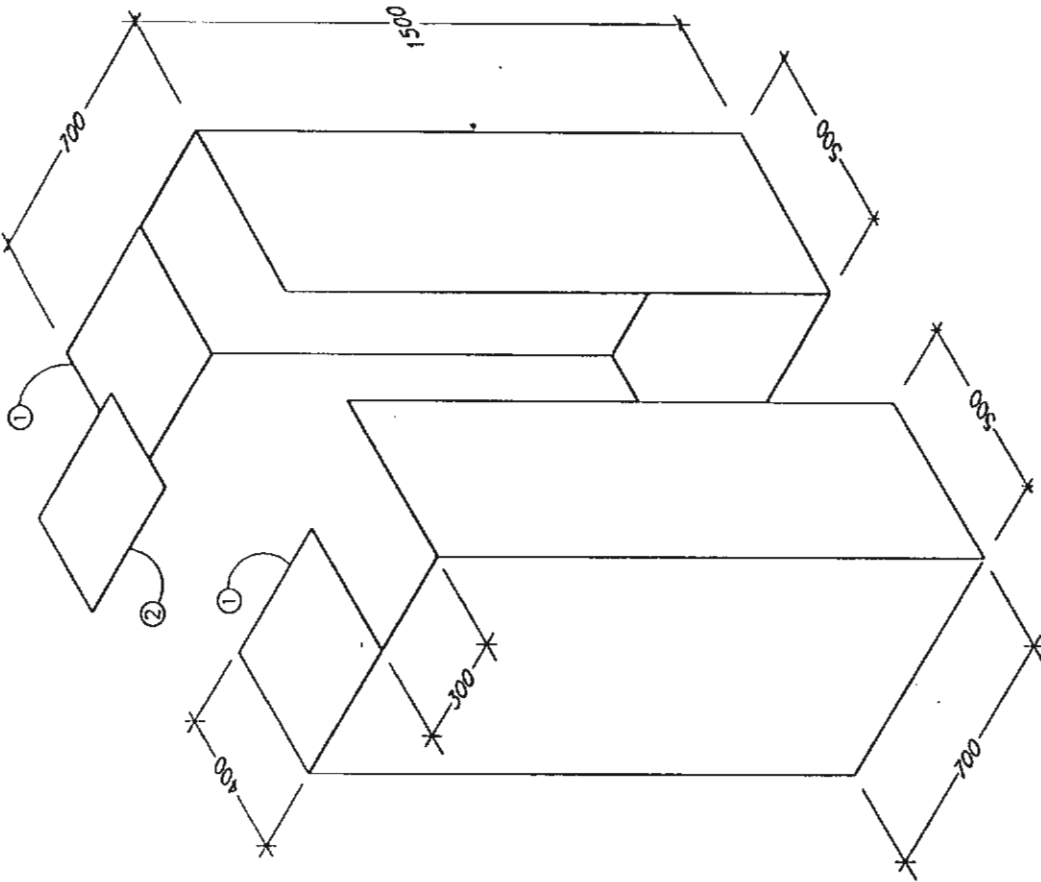
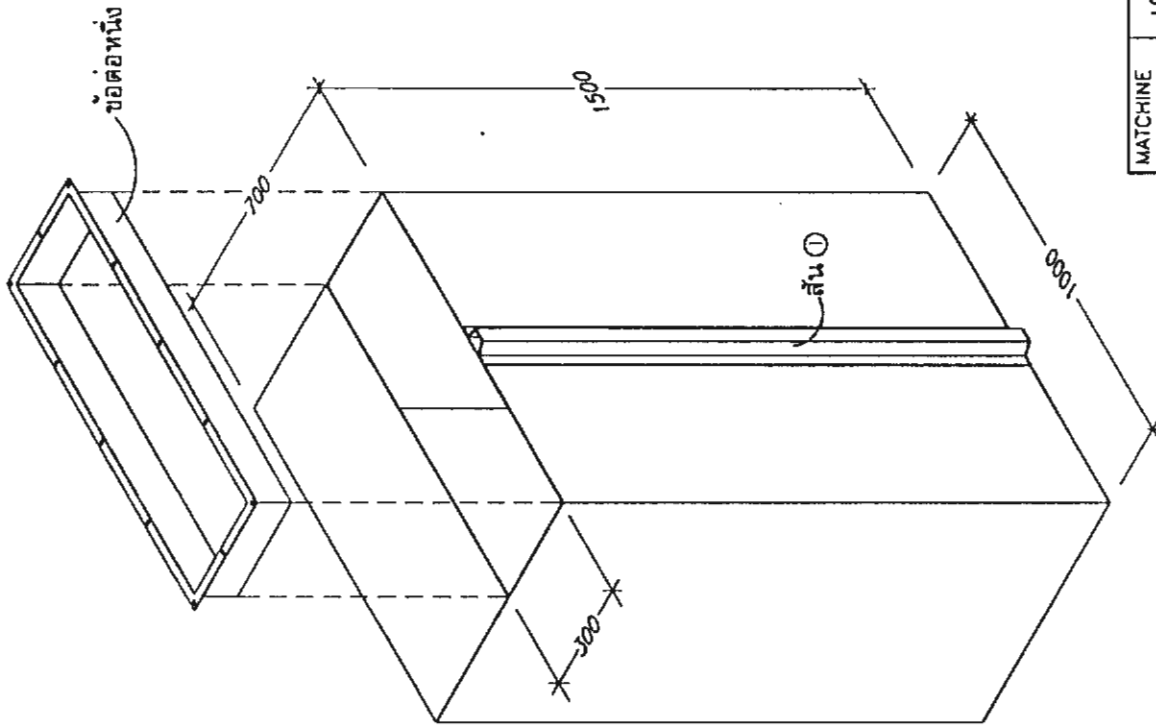
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	โครงเครื่องอบ	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สุวิมล ขวัญงาม		FILE:	
DESIGNED:	ฐานันท์ แฉียงนันท		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ศ.สมชาติ โสภณพงษ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:25	SHEET

HDP-02

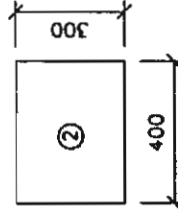
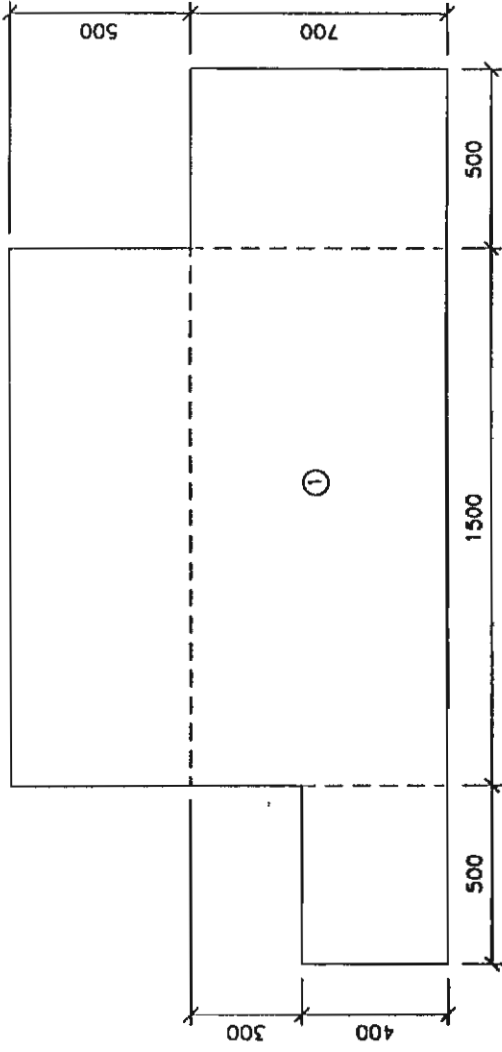


- ① เหล็กแผ่นหนา 2 mm.
 ② ฉนวนหนา 50 mm.

MATCHLINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ไม้มความรอน		KEY No.	REVISION:
	หีบอบ (ชั้นนอก)			DATE: 16/02/96
PART NAME:	ลิ้นชัก	MODEL	MATERIAL:	
DRAWN:	ฐาน	PART No.	FILE:	
DESIGNED:	นันทิยา		DWG.No.:	HDP-03/1
APPROVED:	อ.ดร.สมชาย ไสยทอง		No.	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:30	SHEET

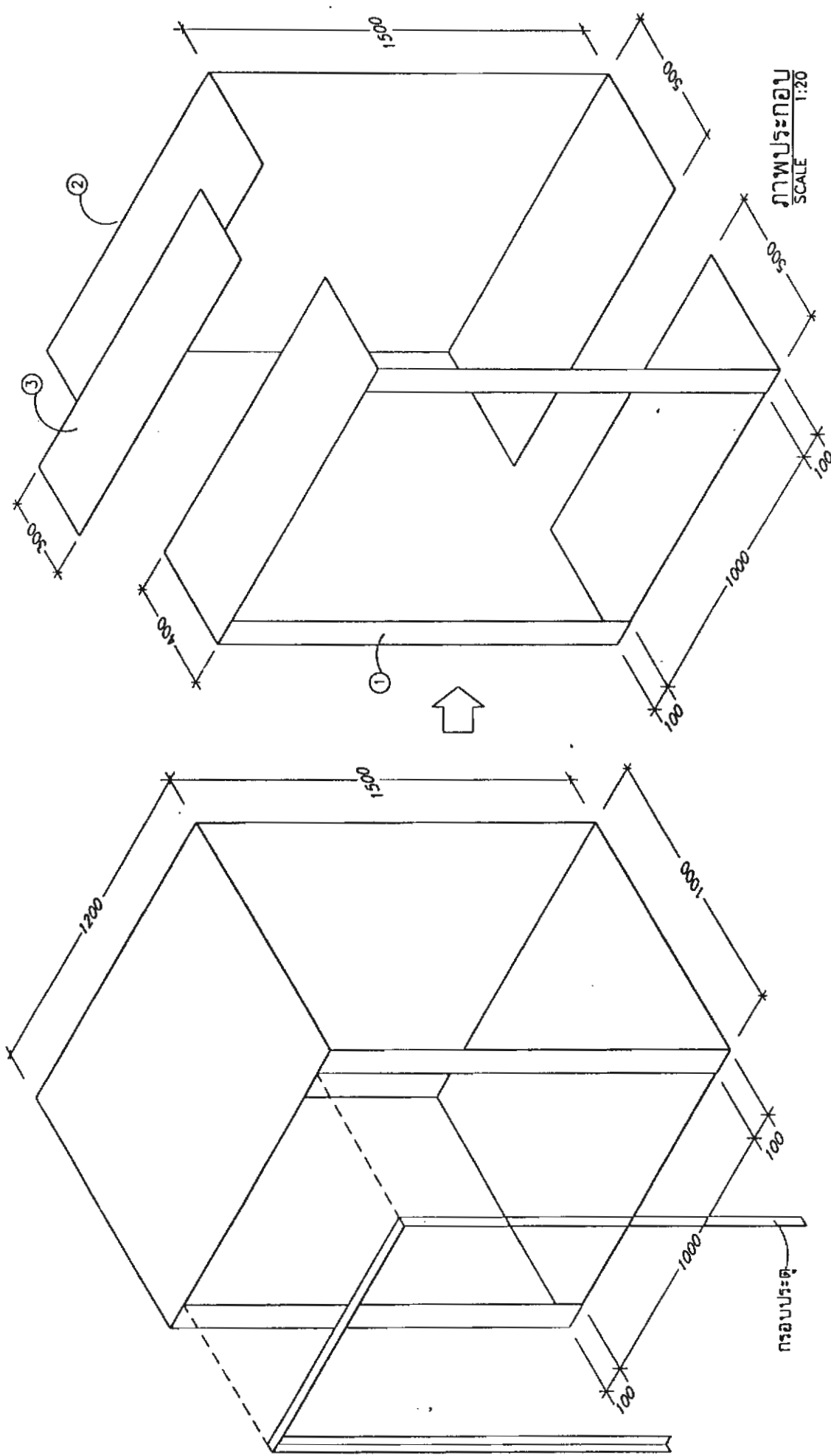


MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ส่วนที่ 1 (ห้องอบ)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิทธิพล มลศรีทรา	FILE:	DWG.No.:	No.
DESIGNED:	ฐานชัย แป้งยานนท์			
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสยวรรณฤทธิ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET

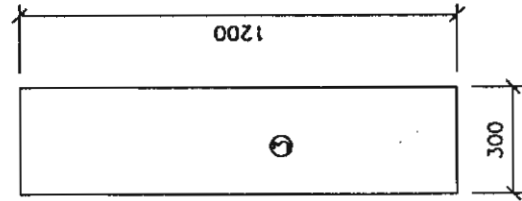
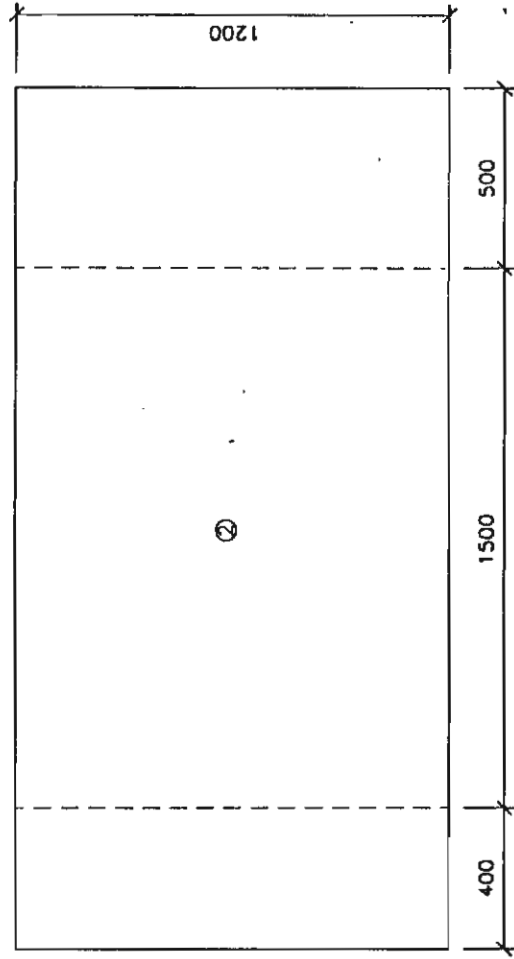
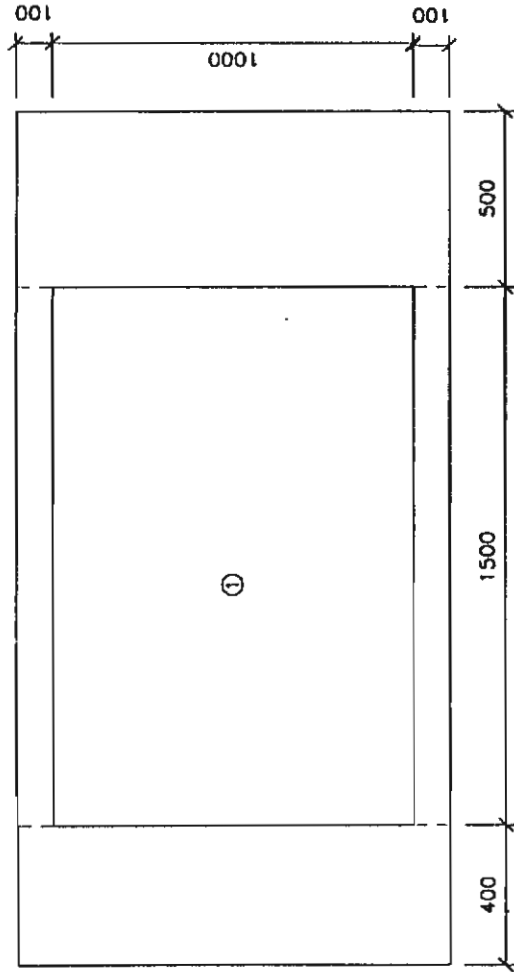


- ① เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 2
 ② เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 1

MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ไม้มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	แผ่นคลี่ ส่วนที่ 1 (ห้องอบ)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิงห์พร นศรัทวา		FILE:	
DESIGNED:	จันทิพย์ เนธิยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสภะภณทรัพย์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				
		SCALE 1:20	SIZE	SHEET

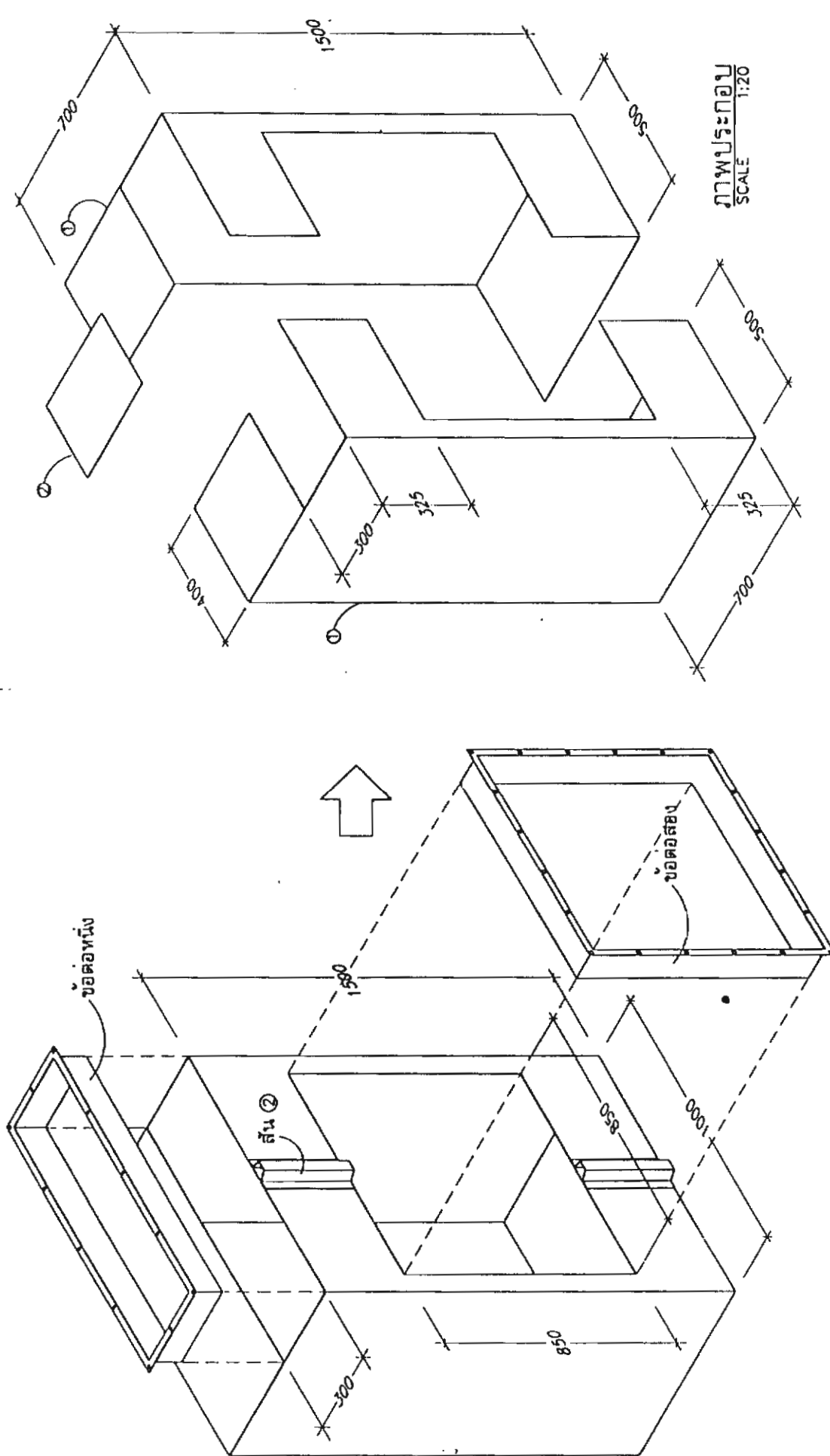


MATCHLINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ส่วนที่ 2.3 (ห้องอบ)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	ศิริพงษ์ นวลรัตน์		FILE:	
DESIGNED:	ฐานชัย นนทบุรี		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสยสงคราม			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET

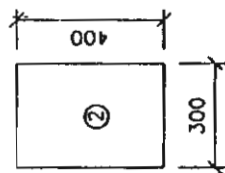
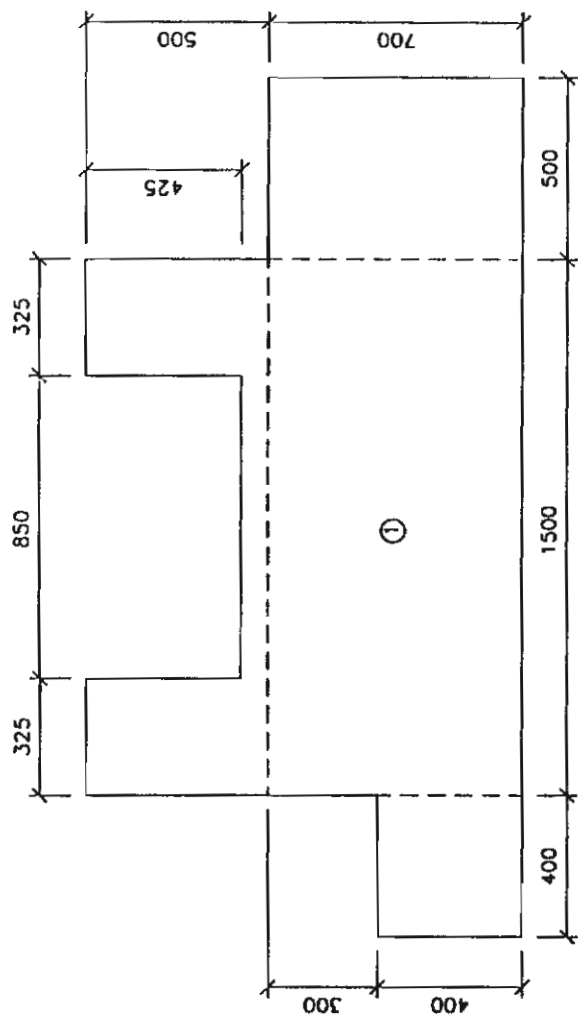


- ① เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 2
- ② เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 2
- ③ เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 2

MACHINE NAME:	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	MODEL	DATE: 16/02/96
DRAWN:	PART No.	MATERIAL:
DESIGNED:		FILE:
APPROVED:		DWG.No.:
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		No.
		HDP-05/1
		SCALE 1:20
		SIZE
		SHEET

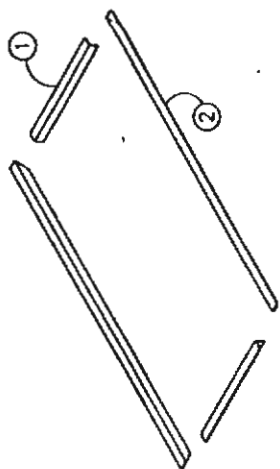
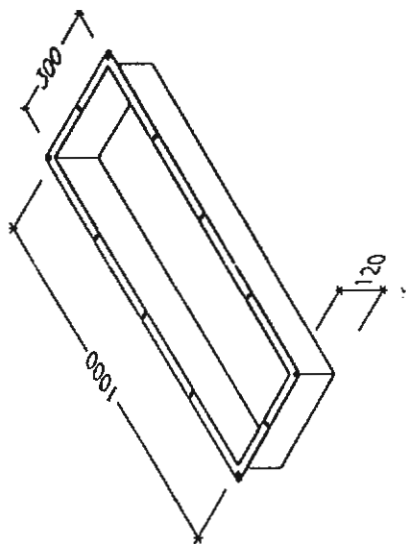
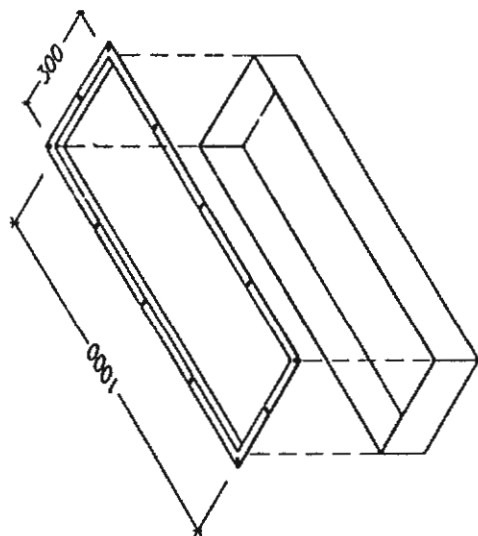


MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ส่วนที่ 4 (ห้องอบ)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิทธิพร ขสศรวิภา		FILE:	
DESIGNED:	ฐานิชัย นนธิยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย โสภณเมญญ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET

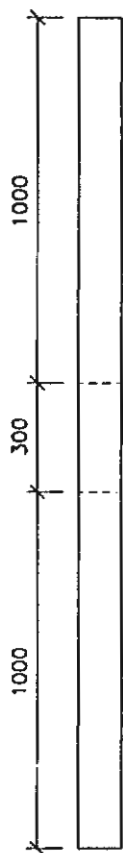
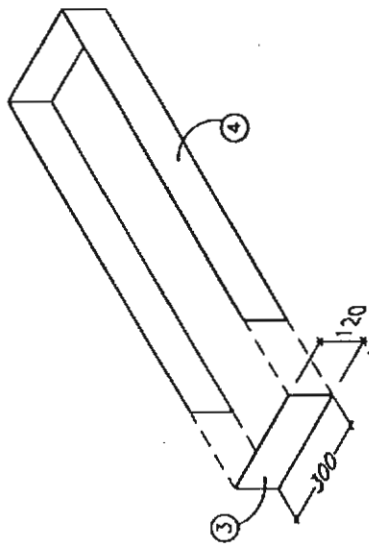


- ① เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2
 ② เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 1

MATCHLINE NAME:	KEY No.	MODEL	REVISION:
PART NAME:	DATE: 16/02/96	PART No.	
DRAWN:	MATERIAL:		
DESIGNED:	FILE:		
APPROVED:	DWG.No.:		No.
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		HDP-06/1	
		SCALE 1:20	SIZE
			SHEET



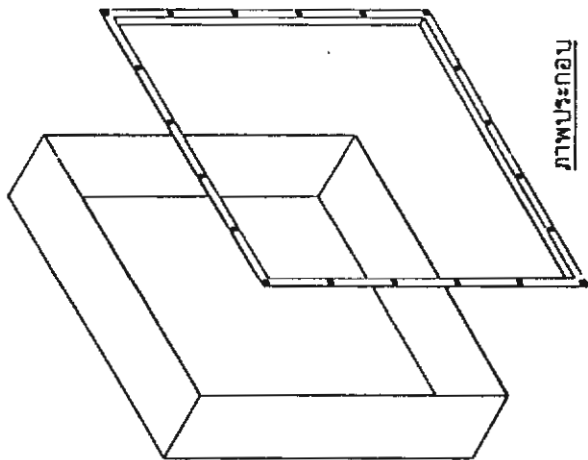
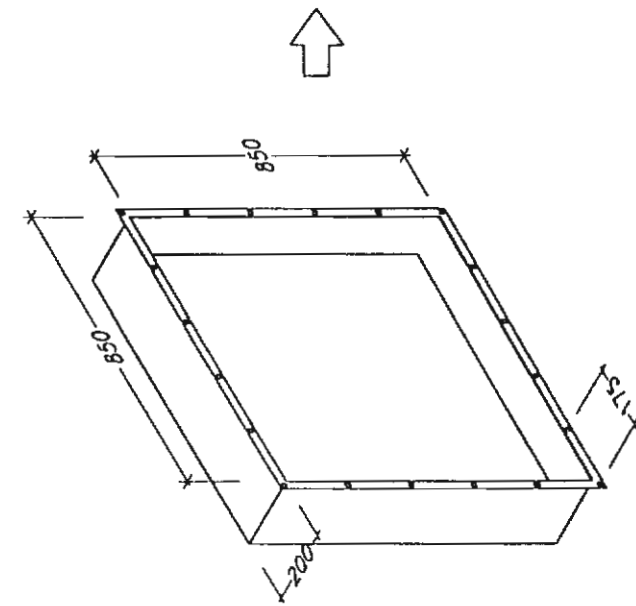
ภาพประกอบ



แผ่นดัด ④

- ① เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ② เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ③ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ④ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2

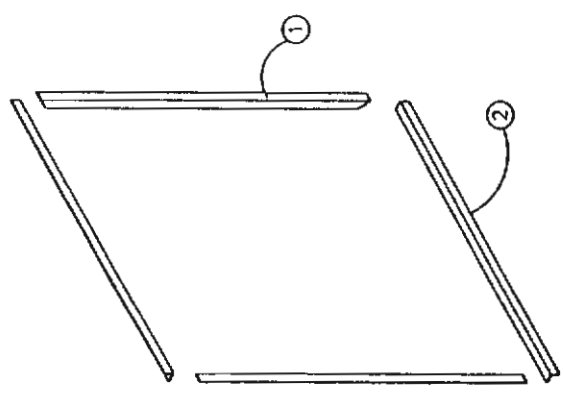
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ข้อต่อหนึ่ง (จำนวน 2)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สพ.พด. ยศศรีทว		FILE:	
DESIGNED:	ร.น.น.น. นนริยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สนช.ด. โสภณภรณ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET



ภาพประกอบ

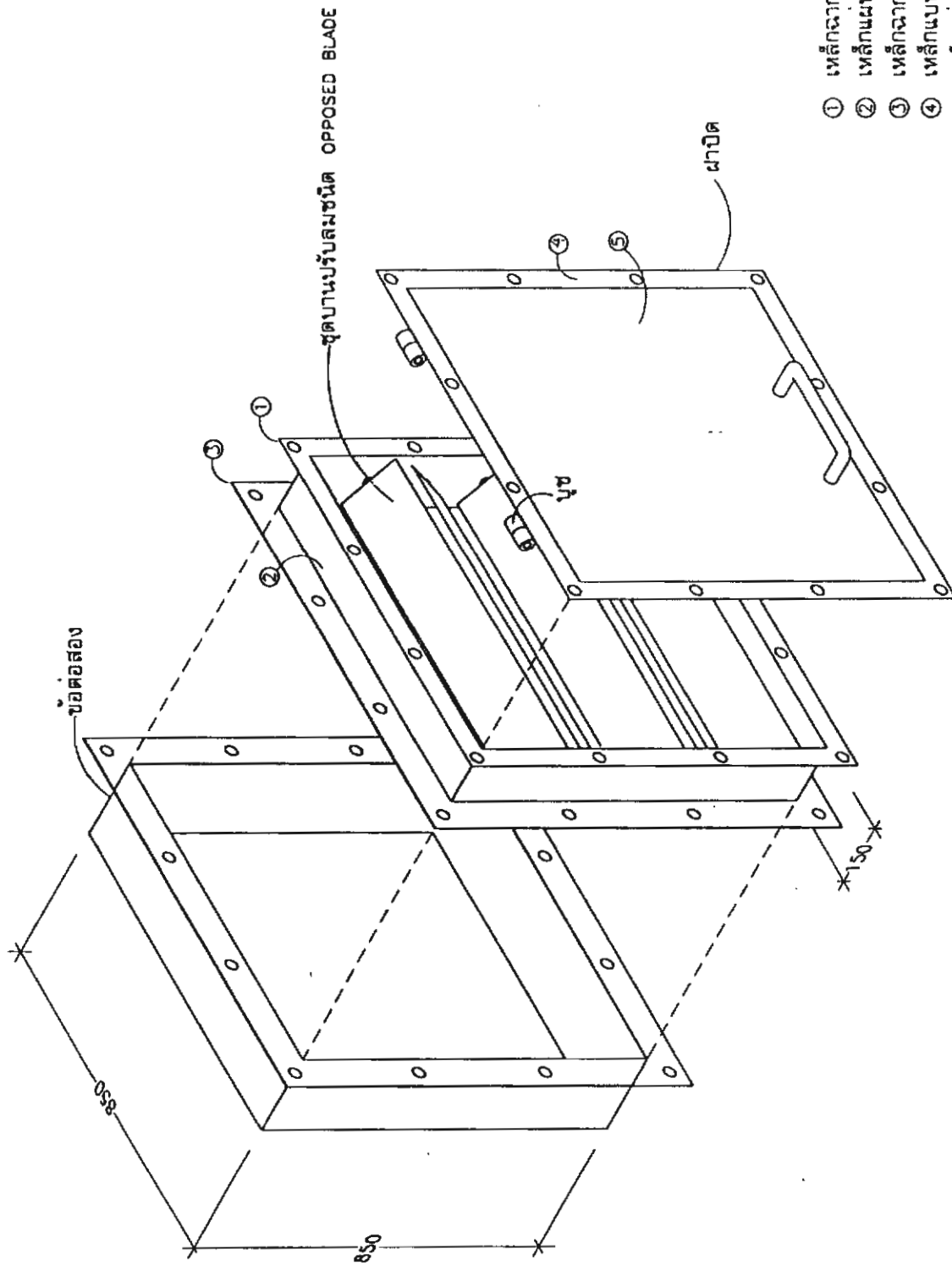


แน็คลิ



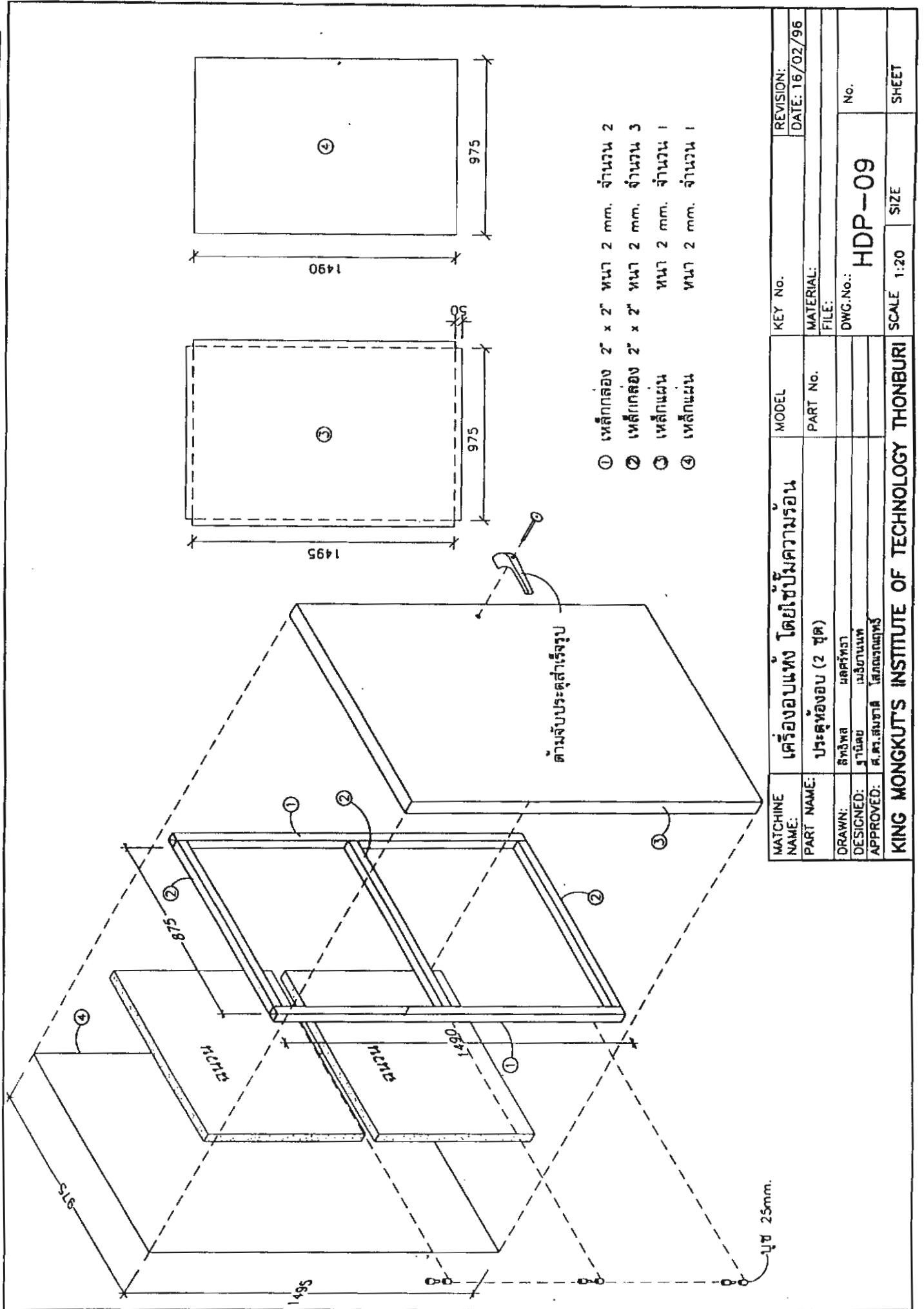
- ① เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ② เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 1
- ③ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2

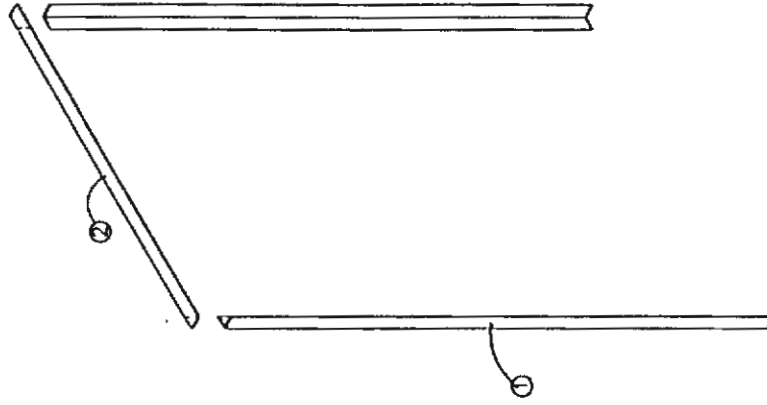
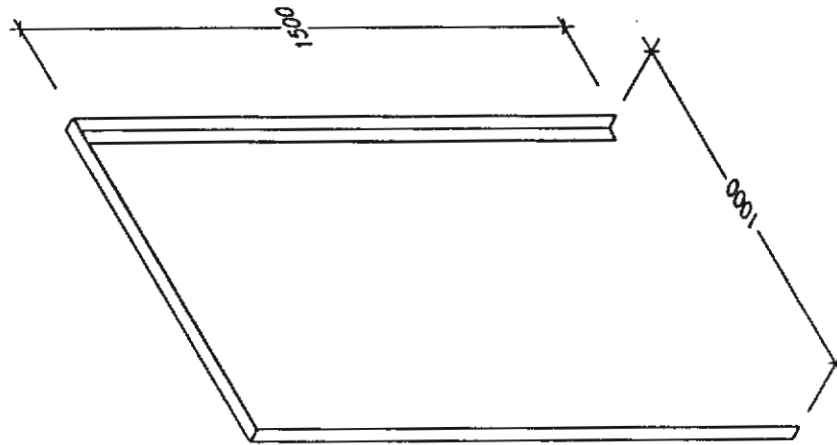
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้น้ำมันความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ข้อต่อสอง	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิงห์พด ยศศรีทอง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานชัย เมธิยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใต้กระฉัตร			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE	SHEET
			1:20	SIZE



- ① เหล็กฉาก 2" x 2" หน้า 3 มม.
- ② เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.
- ③ เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 3 มม.
- ④ เหล็กแบน 2" หน้า 2 มม.
- ⑤ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.

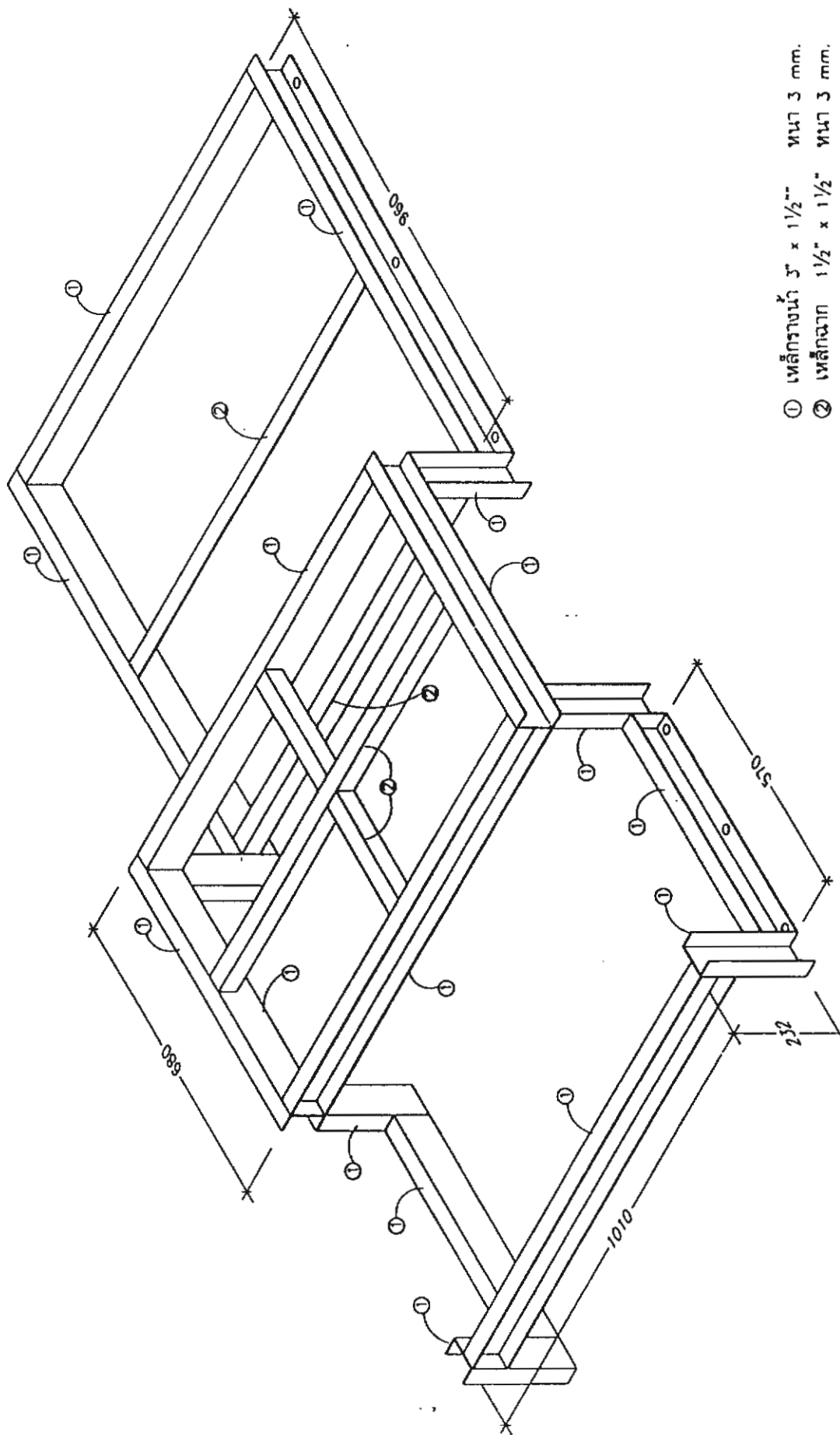
MACHINE NAME:	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	MODEL	DATE: 16/02/96
DRAWN:	PART No.	MATERIAL:
DESIGNED:		FILE:
APPROVED:		DWG. No.:
เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน		No.
ภาพประกอบ ทางออกลมระบายทั้ง		HDP-08/1
DRAWN: ส.ท.พ. น.ส.ร.ท.ท.		SCALE 1:15
DESIGNED: ฐานชัย น.ส.น.น.ท.		SIZE
APPROVED: ส.ท.สมชาย ส.ท.น.น.ท.		SHEET
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		





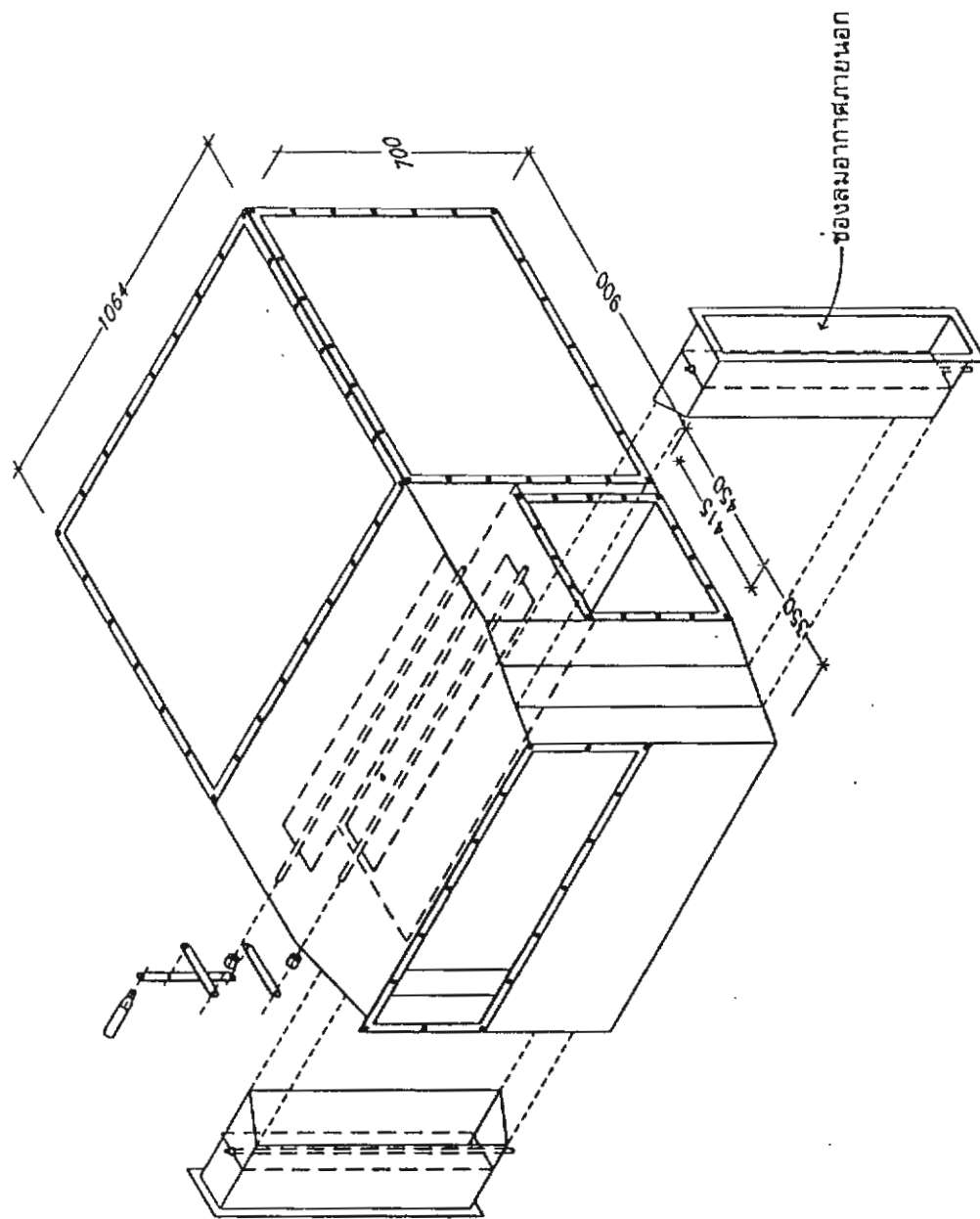
- ① เหล็กฉาก 2" x 2" หน้า 2 มม. จำนวน 4
 ② เหล็กฉาก 2" x 2" หน้า 2 มม. จำนวน 2

MACHINE NAME:	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	MODEL	DATE: 16/02/96
DRAWN:	PART No.	MATERIAL:
DESIGNED:		FILE:
APPROVED:		DWG.No.:
เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน		No.
กรอบประตู (2 ชุด)		HDP-09/1
สตีฟ นสรีทว		SCALE
ฐานชัย เนียนนท		SIZE 1:20
ศ.ศ.สมชาติ ไสยธรรพ์		SHEET
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		

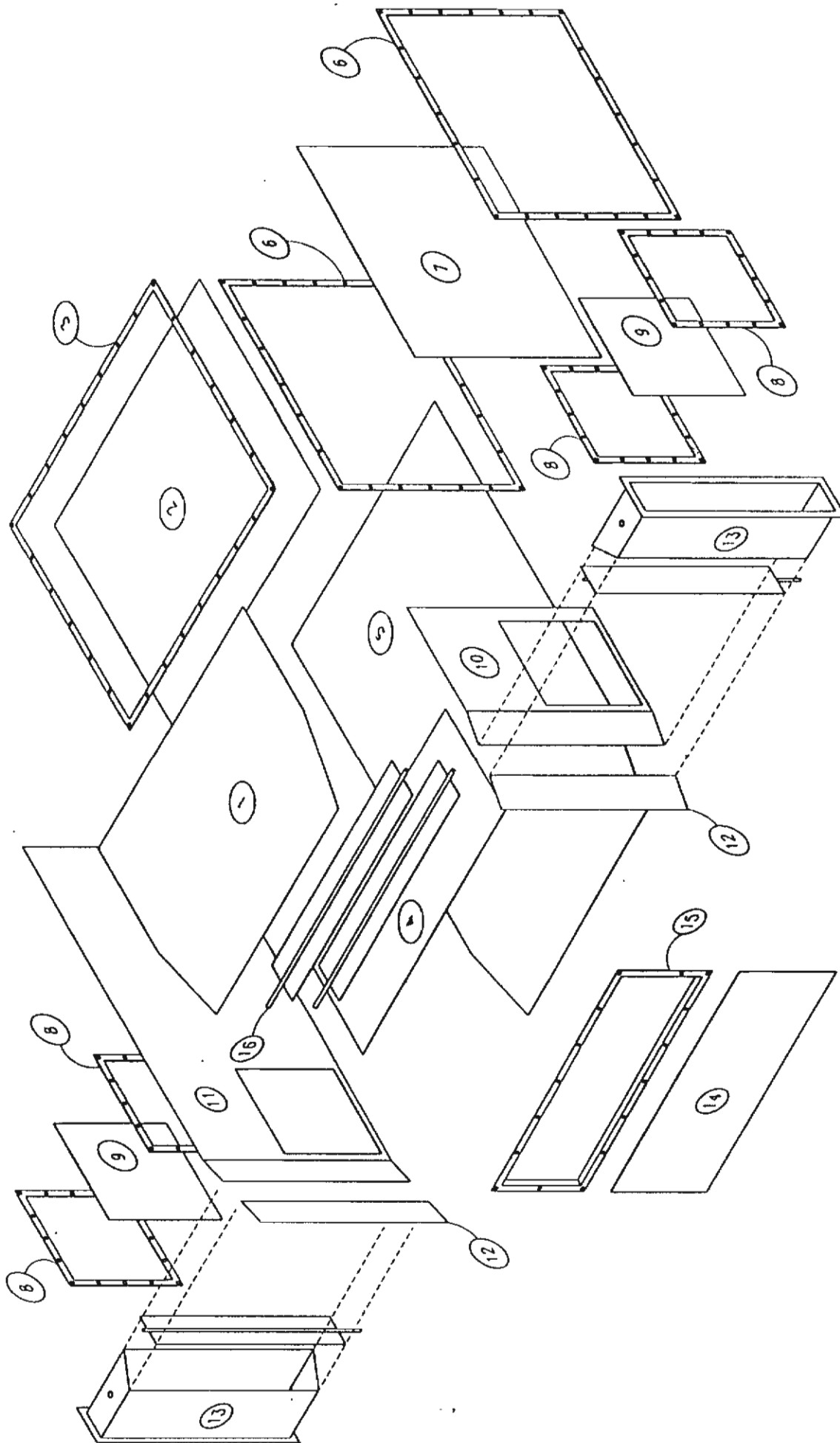


- ① เหล็กทรงน้ำ 3" x 1/2" หน้า 3 มม.
 ② เหล็กฉาก 1 1/2" x 1/2" หน้า 3 มม.

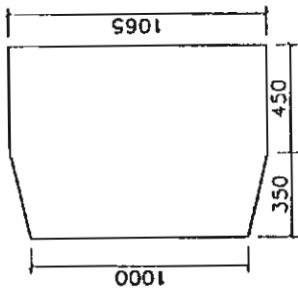
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ฐานโครงสร้างปั๊มความร้อน	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิทธิพล ชลศรีทรง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานโดย ภาณุพันธ์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใจกลุณย์		SCALE	SIZE
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			1:12.5	SHEET



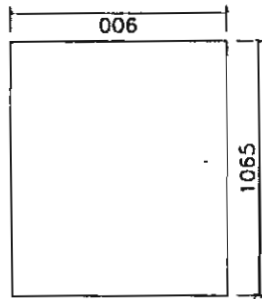
MATCHLINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
				DATE: 16/02/96
PART NAME:	กล่องติดตั้งปั๊มความร้อน, คอนเดนเซอร์ภายใน และ พัดลม	PART No.	MATERIAL:	
DRAWN:	สิทธิพร ชัยพรหม		FILE:	
DESIGNED:	ฐานันท์ เมธิยานนท์		DWG.No.:	HDP-11
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใสกิตติพันธ์		No.	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET



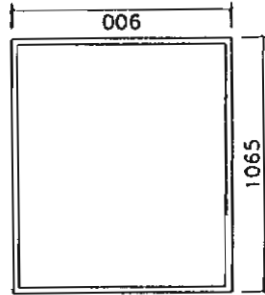
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ภาพประกอบ ของ DWG.No. HDP-11/1	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สุวิทย์ มณีรัตน์		FILE:	
DESIGNED:	สุวิทย์ มณีรัตน์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสยกุลพงศ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SIZE
				SHEET



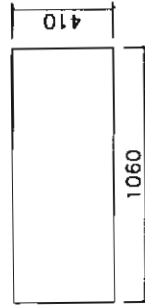
① เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.



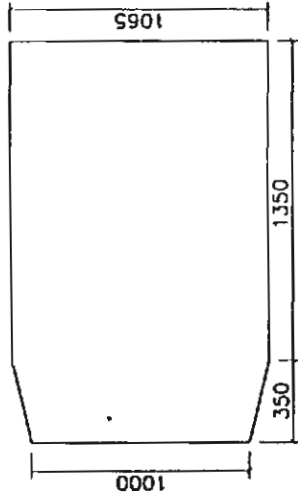
② เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.



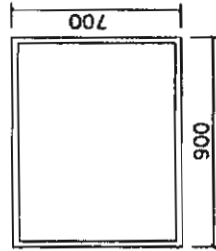
③ เหล็กแบน 1" หนา 2 มม.



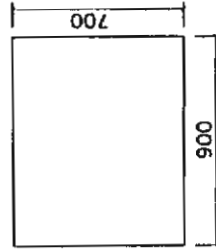
④ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.



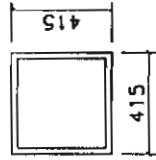
⑤ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.



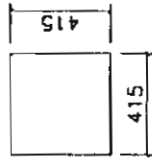
⑥ เหล็กแบน 1" หนา 2 มม.



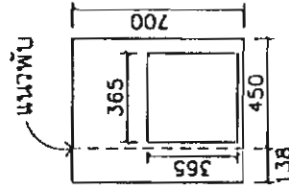
⑦ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.



⑧ เหล็กแบน 1" หนา 2 มม.

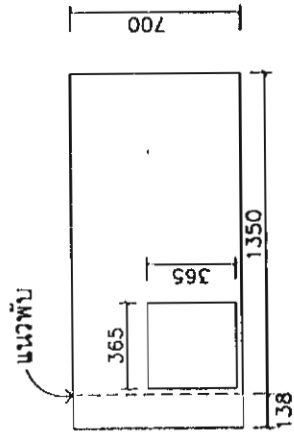


⑨ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.

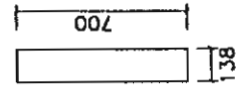


⑩ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.

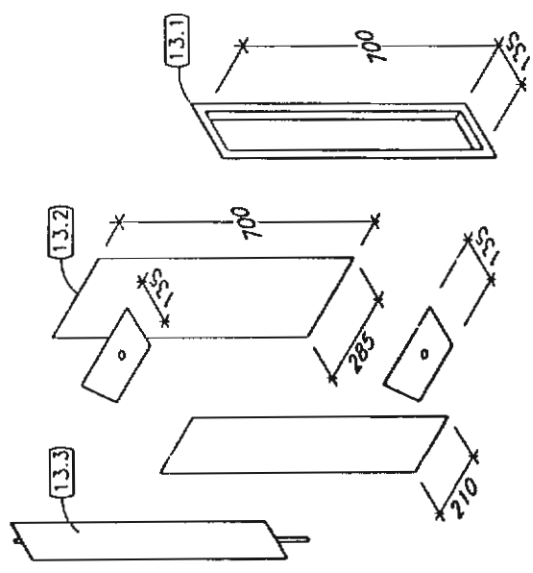
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	รายการวัสดุ ของ DWG.No. HDP-11/1	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิงห์ทอง นิลศรีทอง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานันตย์ นนธิกันนท		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาติ โสภณนฤพร		HDP-11/2	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				SCALE NTS
				SIZE
				SHEET



⑪ เหล็กแผ่นหนา 1.5 mm.



⑫ เหล็กแผ่นหนา 1.5 mm.

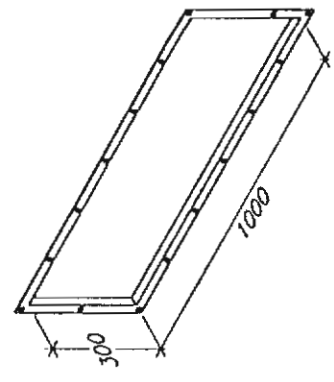


⑬ ช่องลมอากาศภายนอก

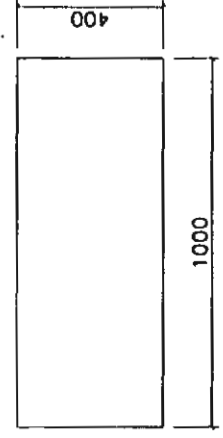
⑬.1 เหล็กฉาก 3" x 1" หนา 1.5 mm.

⑬.2 เหล็กแผ่นหนา 1.5 mm.

• ⑬.3 บานรับลม



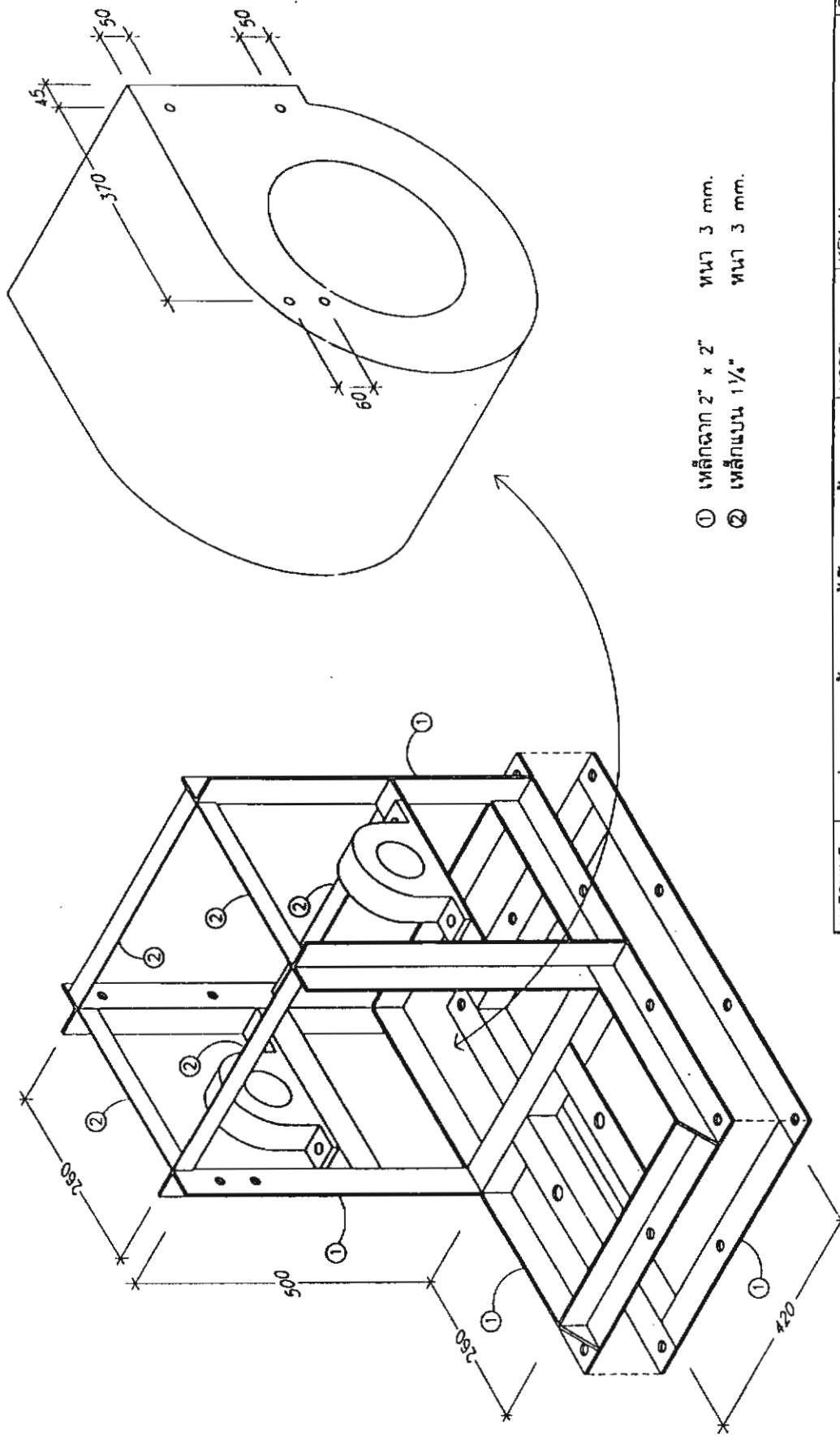
⑭ เหล็กฉาก 3" x 1" หนา 2 mm.



⑮ เหล็กแผ่นหนา 1.5 mm.

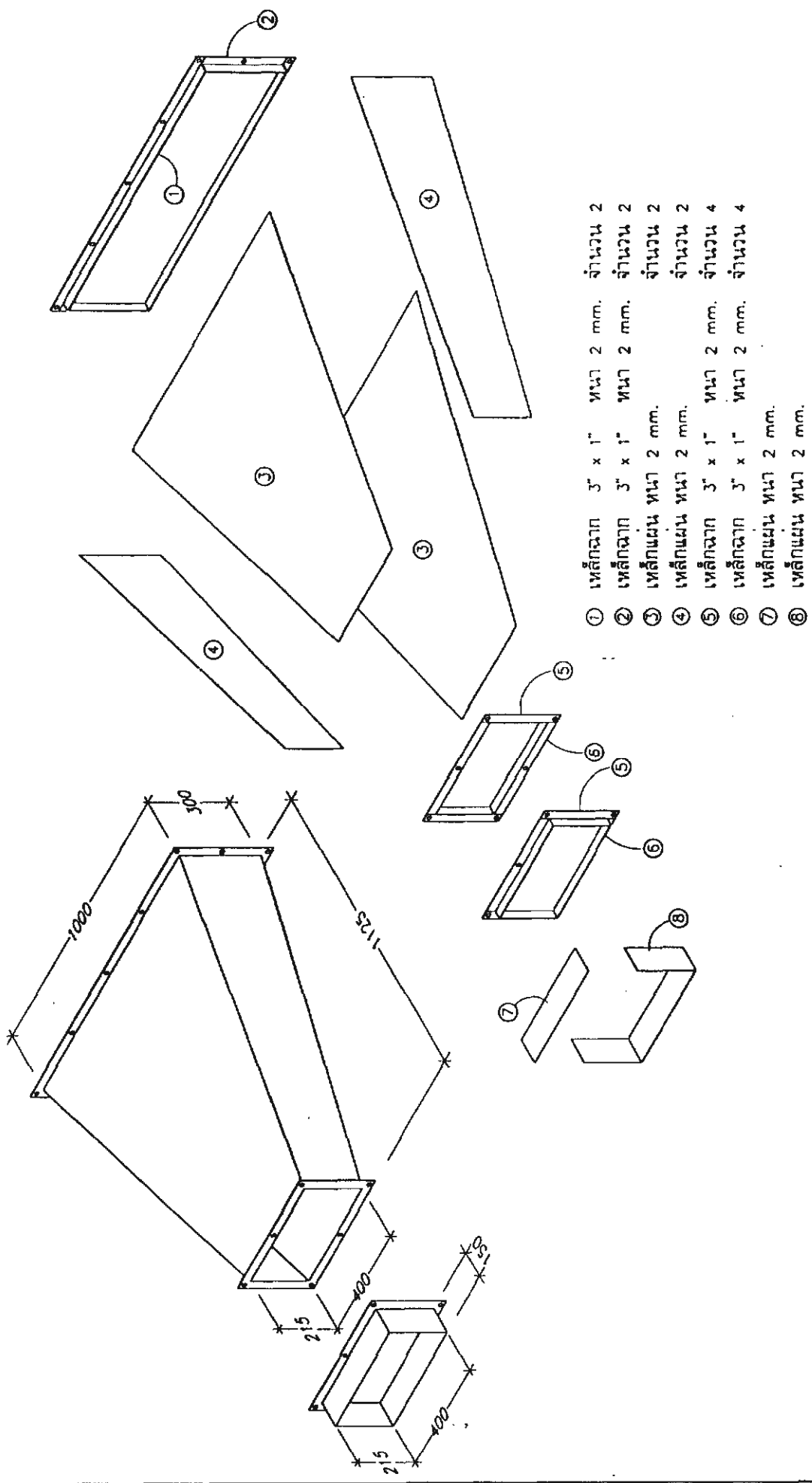
⑯ บานรับลม

MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ไม้มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	รายการวัสดุ ของ DWG.No. HDP-11/1	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สพ.พบ นลศรพชา		FILE:	
DESIGNED:	จ.นิตย นนธิยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใสภรณ์ภรณ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		SCALE NTS	SIZE	SHEET



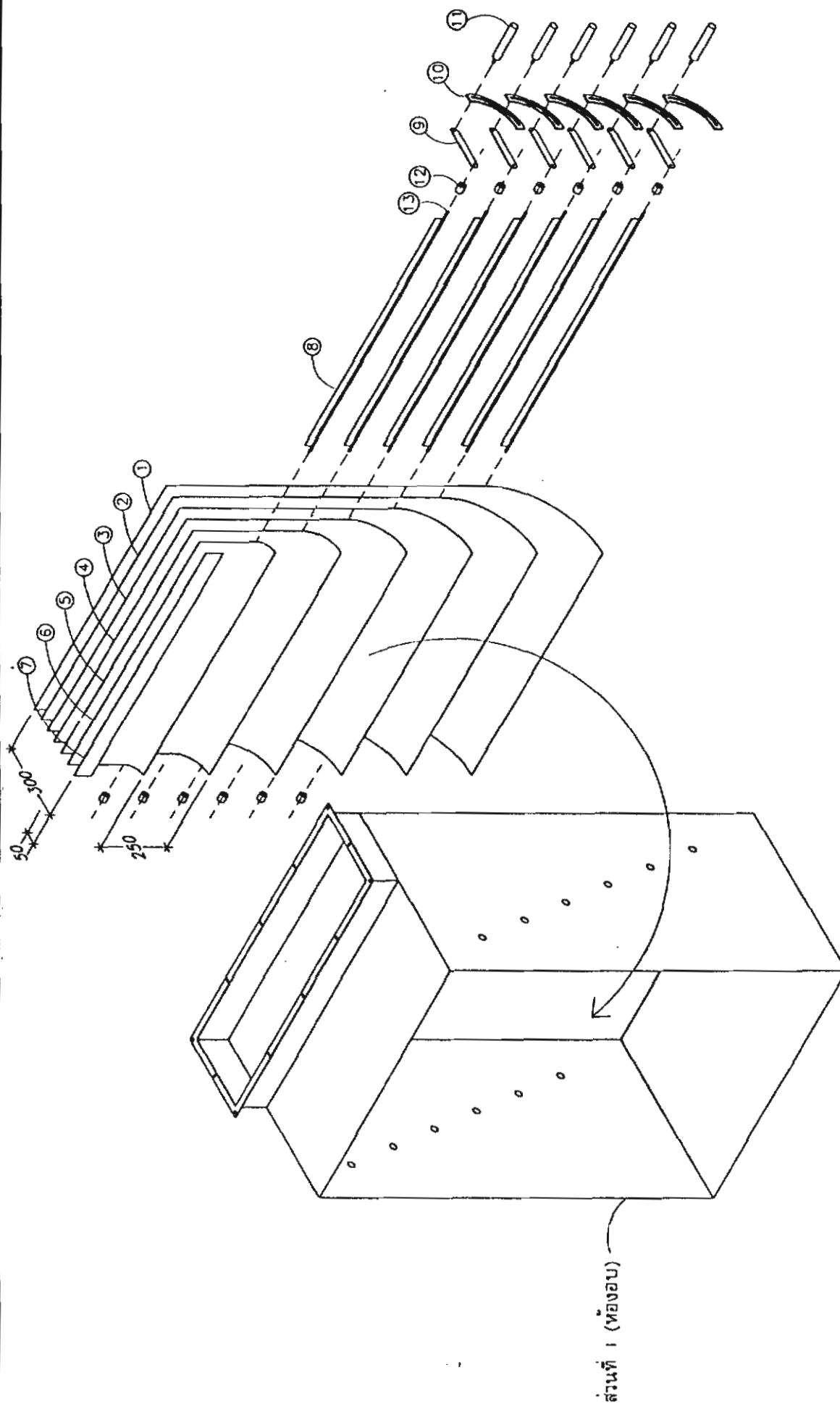
- ① เหล็กฉาก 2" x 2" หนา 3 มม.
- ② เหล็กแบน 1 1/4" หนา 3 มม.

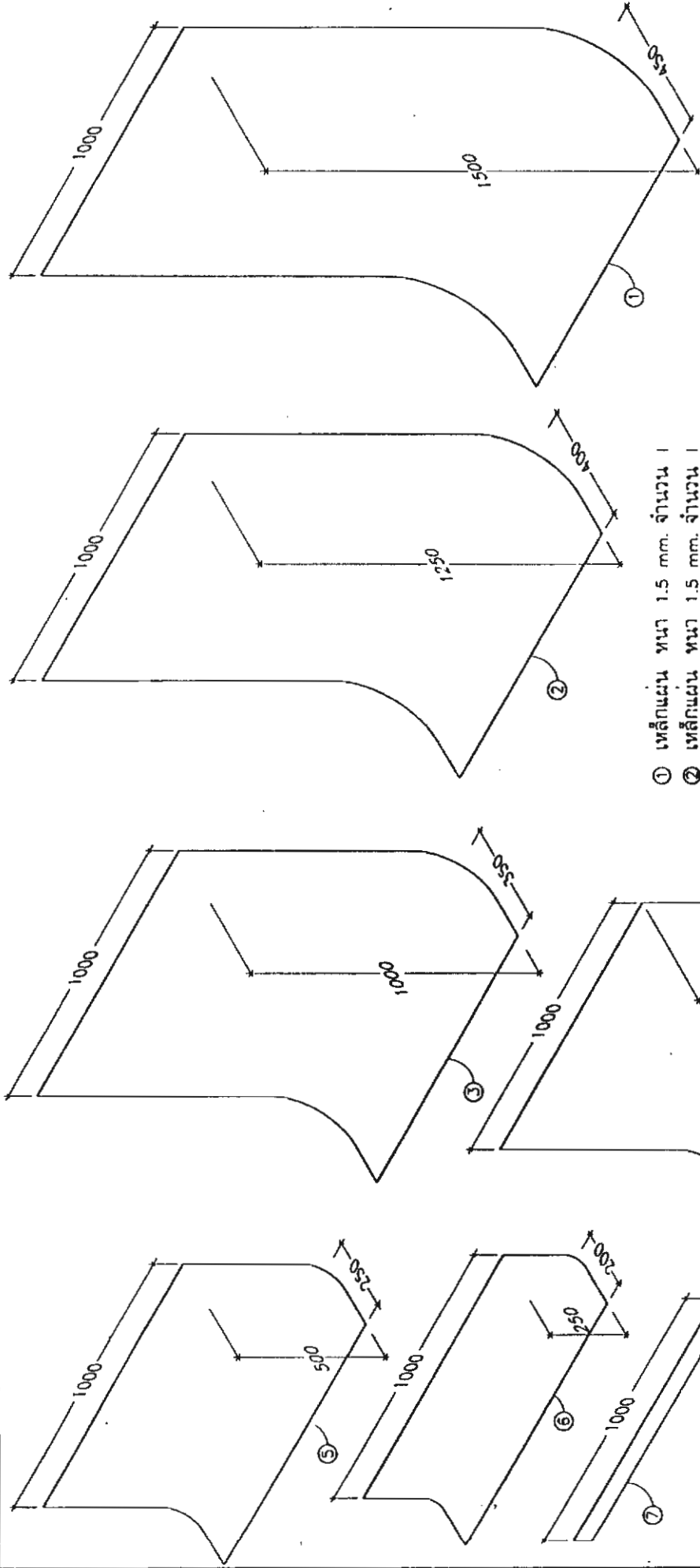
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน		KEY No.	REVISION:
	ฐานพัดลม			DATE: 16/02/96
PART NAME:			MATERIAL:	
			FILE:	
DRAWN:	สิงห์พล	ผดศรีทงา	DWG.No.:	No.
DESIGNED:	ฐานชัย	เนนิยานนท์		
APPROVED:	ศ.ศ.สมรธา	โสภณเทพพร		
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				
			SCALE 1:10	SHEET



- ① เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ② เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ③ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ④ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม. จำนวน 2
- ⑤ เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ⑥ เหล็กฉาก 3" x 1" หน้า 2 มม. จำนวน 4
- ⑦ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.
- ⑧ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.

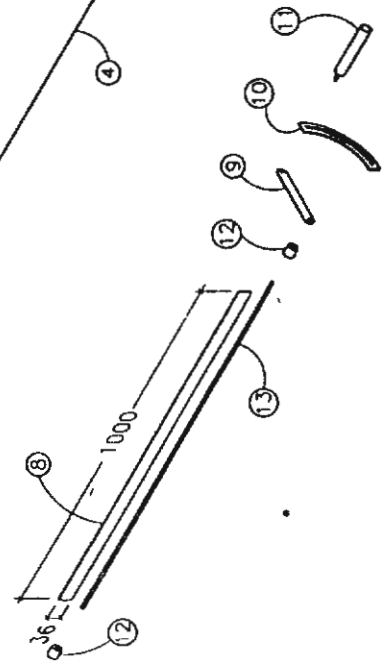
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ท่อนขยายทางออกพัดลม	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สัทพงศ์ ขจรทิพร		FILE:	
DESIGNED:	ฐานเดช เนื้อมานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย สอนอรรถ			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:20	SHEET



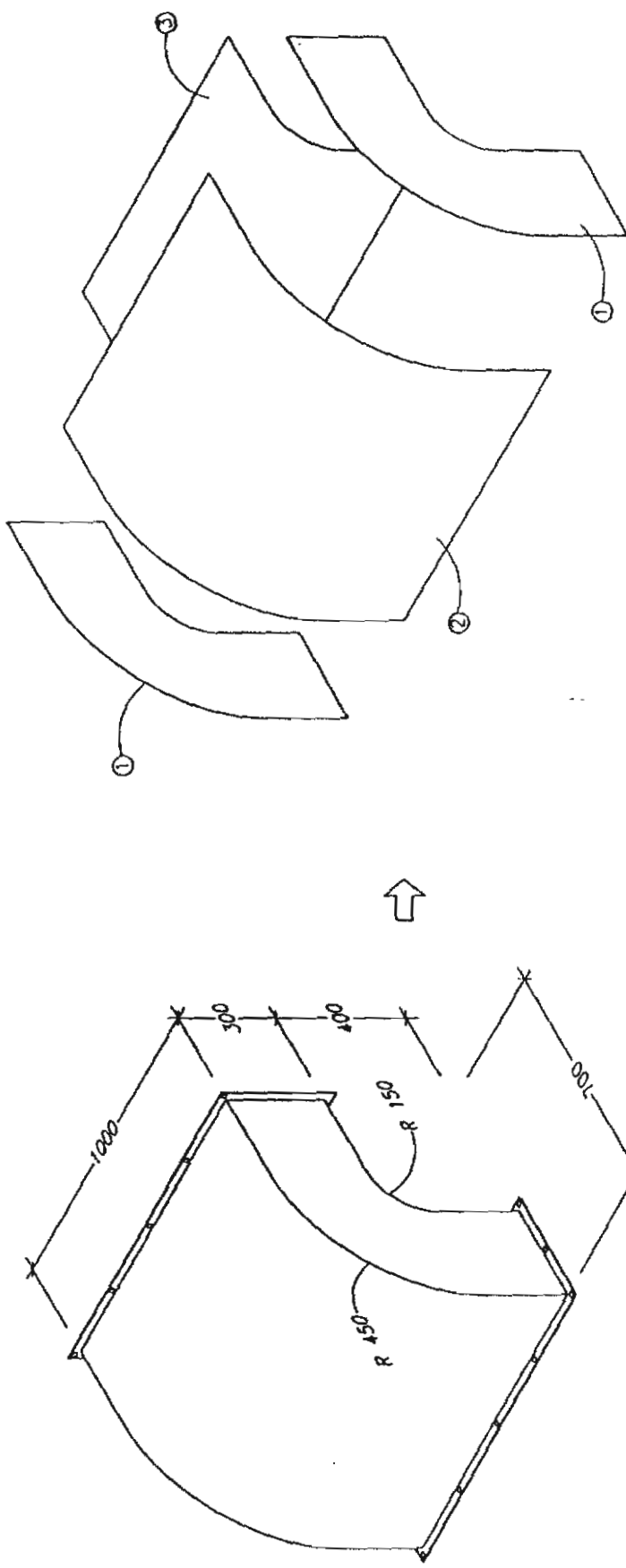


- ① เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ② เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ③ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ④ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ⑤ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ⑥ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ⑦ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 1
 ⑧ เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม. จำนวน 6

- ⑨ เหล็กแผ่นหนา 3 มม. จำนวน 6
 ⑩ ร่องใบปรับ เหล็กแผ่นหนา 3 มม. จำนวน 6
 ⑪ ด้ามจับ จำนวน 6
 ⑫ บุช 1" จำนวน 12
 ⑬ เหล็กเพลลา 3/8" x 1055 จำนวน 6

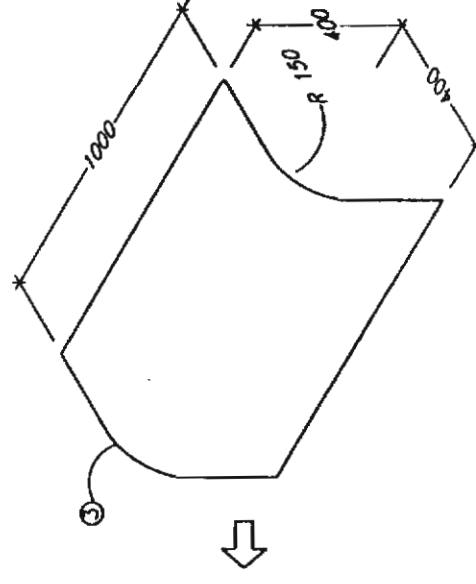
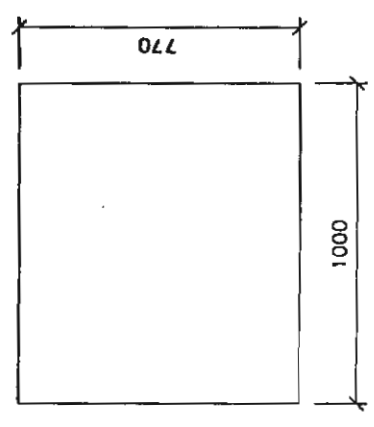
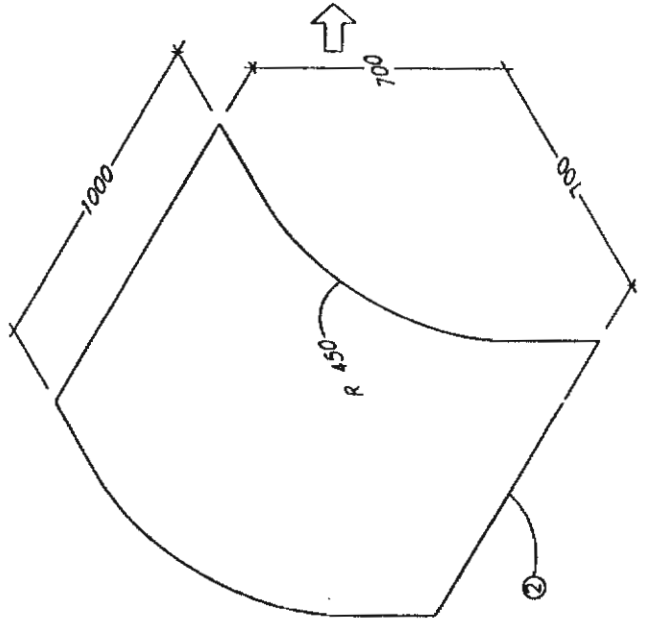
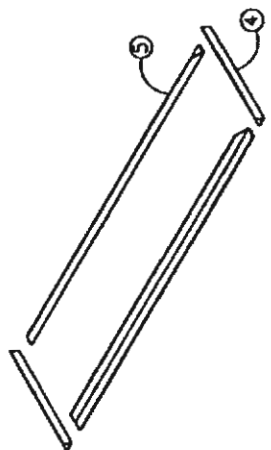
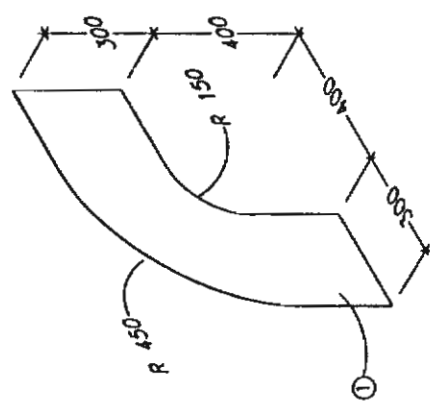


MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ใบปรับกระจายลม และ ใบปรับลม	PART No.	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สมชาย วัฒนศิริ	MATERIAL:	
DESIGNED:	สมชาย วัฒนศิริ	FILE:	
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย วัฒนศิริ	DWG.No.:	No.
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		SCALE 1:20	SHEET



ภาพประกอบ

MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ไม้ความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ท่อโค้งงอ (2 ชุด)	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิริพงศ์ ยศธวัช		FILE:	
DESIGNED:	จันทน์ เนติยานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ผ.ศ. สมชาติ โสภณฤทธิ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		SCALE 1:20	SIZE	SHEET



- ① เหล็กแผ่นหนา 2 มม.
- ② เหล็กแผ่นหนา 2 มม.
- ③ เหล็กแผ่นหนา 2 มม.
- ④ เหล็กฉาก 3" x 1" หนา 2 มม. จำนวน 4
- ⑤ เหล็กฉาก 3" x 1" หนา 2 มม. จำนวน 4

MACHINE NAME:	KEY No.	MODEL	REVISION:
PART NAME:	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	FILE:	DWG. No.:	No.
DESIGNED:			
APPROVED:			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE
			SIZE 1:20
			SHEET

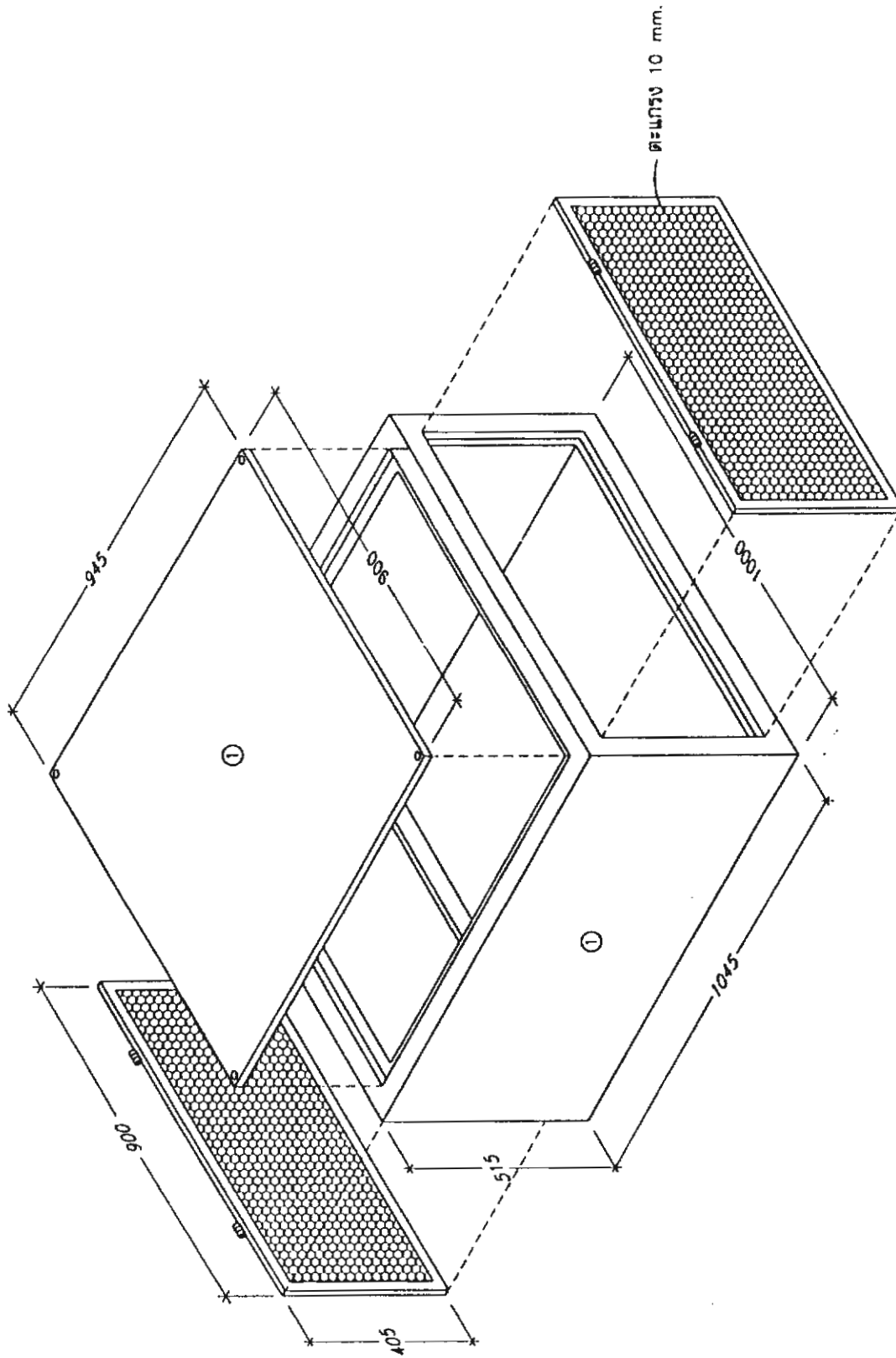
เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน

ส่วนประกอบของ ท่อโค้งสแตนเลส (2 ชุด)

DRAWN: สอนวิชา วัสดุทอง

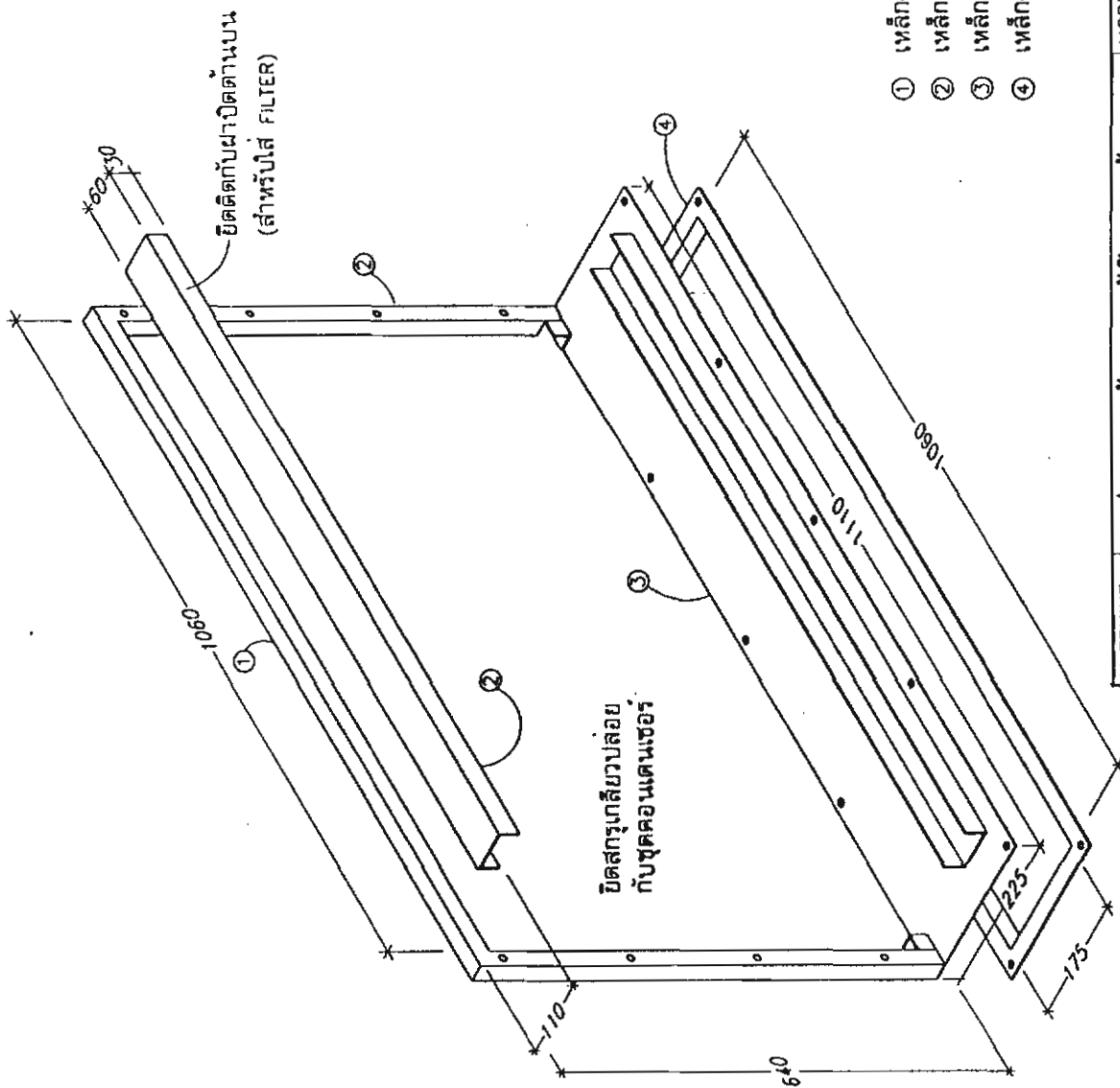
DESIGNED: ภาณุเดช เจริญนนท์

APPROVED: ศ.ดร.สมชาย ใสภรณ์ทรัพย์



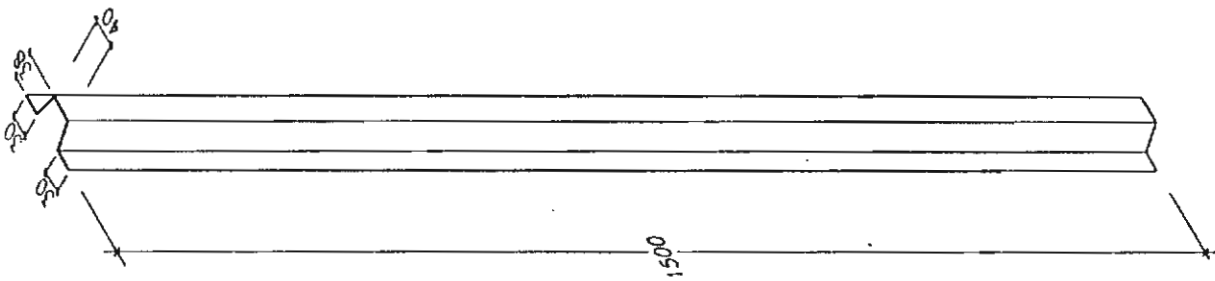
① เหล็กแผ่นหนา 1.5 มม.

MACHINE NAME:	KEY No.	MODEL	REVISION:
PART NAME:		PART No.	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สัทพงศ์ นิลรัตน์		MATERIAL:
DESIGNED:	ฐานชัย นิลรัตน์		FILE:
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสยกุลทรัพย์		DWG.No.:
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			No.
			HDP-15
			SCALE 1:15
			SHEET

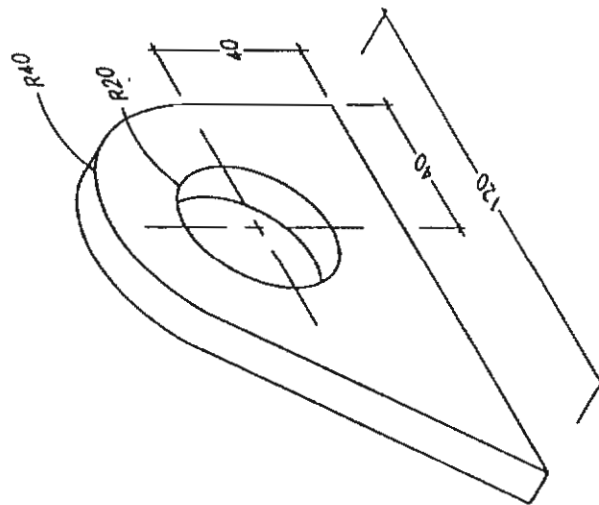


- ① เหล็กฉาก 1" x 1" หน้า 2 มม.
- ② เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.
- ③ เหล็กแผ่น หน้า 2 มม.
- ④ เหล็กฉาก 1" x 1" หน้า 2 มม.

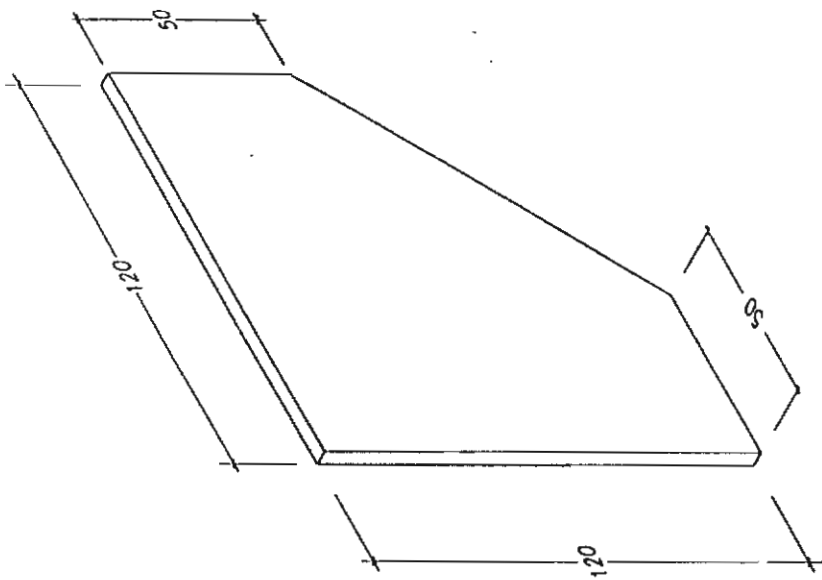
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ชุดติดตั้งคอนเดนเซอร์ใน	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิริพร ผลสร้าง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานเดช เมธิกานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาติ ไสภะณณพรี		HDP-16	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE 1:10	SHEET



1. สัน 1.2 เหล็กแผ่นหนา 2 มม. จำนวน 12
SCALE 1:10

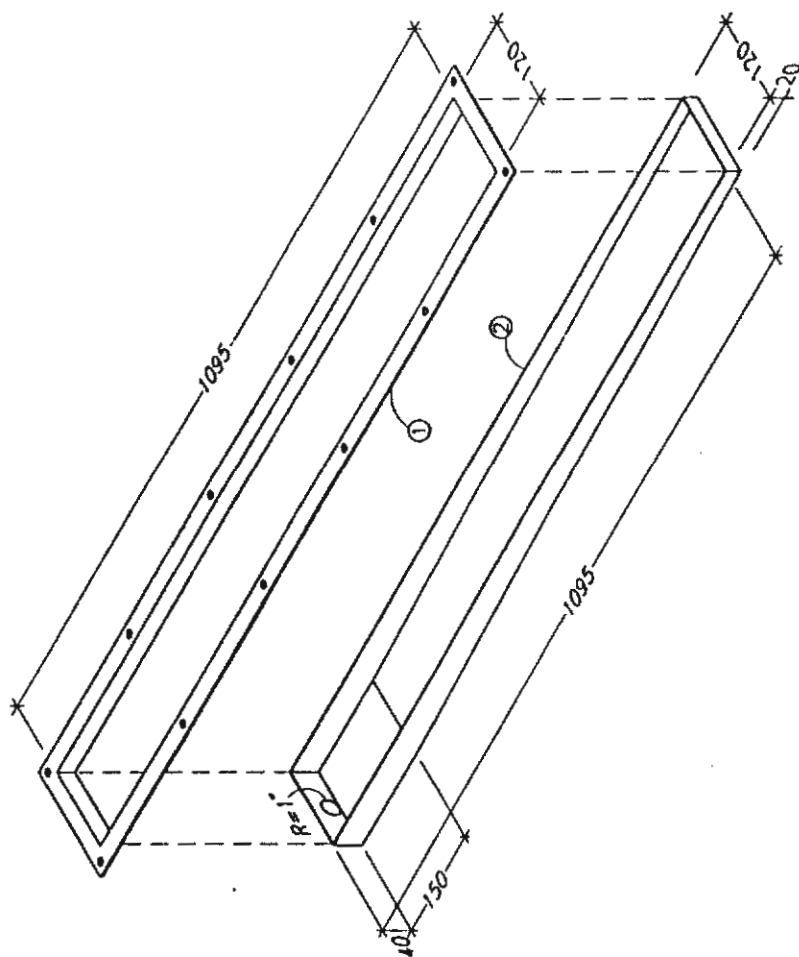


3. หยกเครื่อง เหล็กแผ่นหนา 10 มม. จำนวน 4
SCALE 1:2



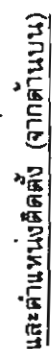
4. พูช้าง เหล็กแผ่นหนา 4 มม. จำนวน 12
SCALE 1:2

MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	สัน, หยกเครื่องพูช้าง	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	ลิฟฟอล นลศรีทรา		FILE:	
DESIGNED:	ฐานยศ เมธิกานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย สดกนดาร์		HDP-17	
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE AS SHOWN	SHEET

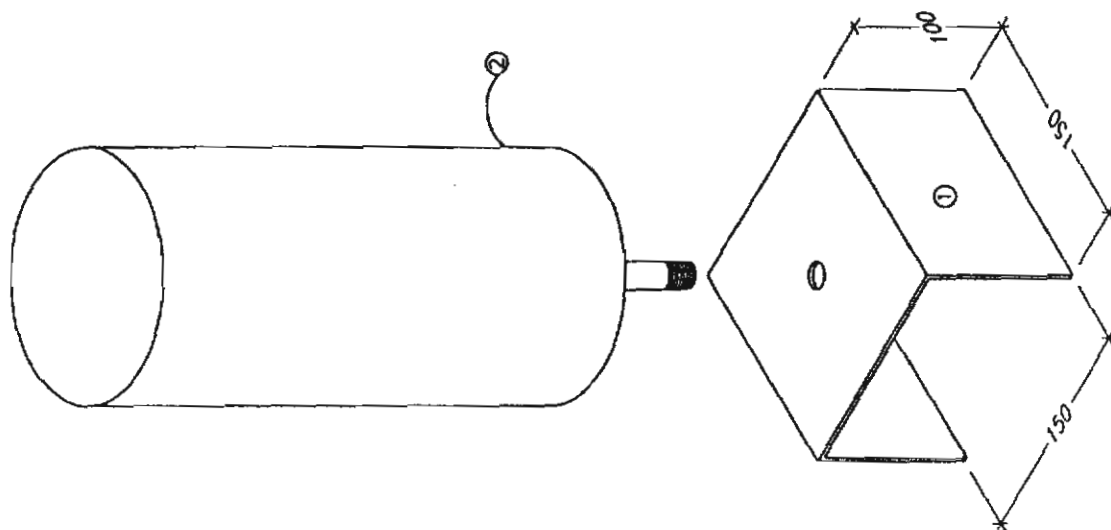


- ① เหล็กแผ่นหนา 2 มม.
② เหล็กฉาก 1" x 1" หนา 3 มม.

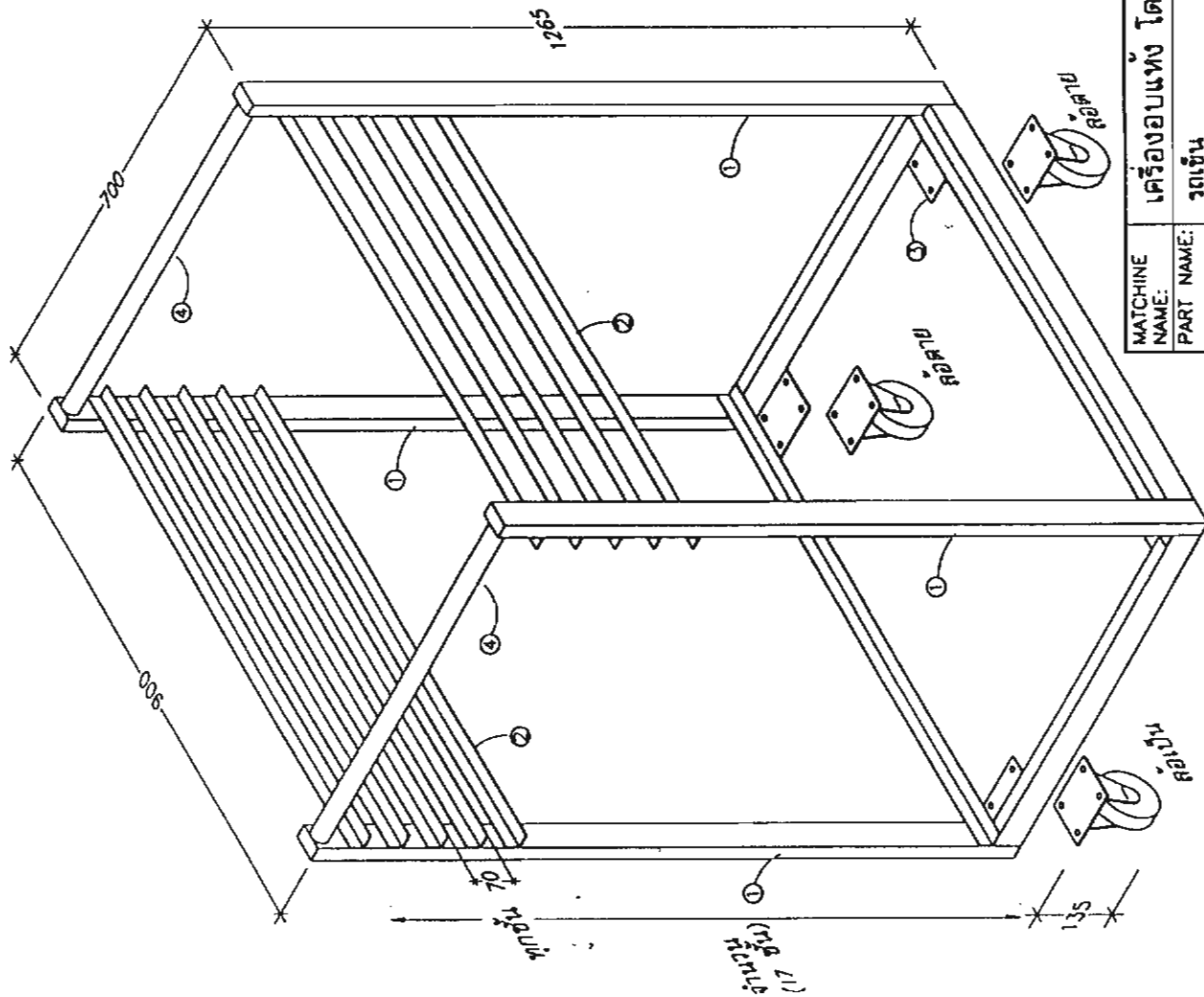
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ถาดรองน้ำ	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิงห์พด ยศศรีพวง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานเดช เนธิภานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ไสยบรรณทรัพย์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		SCALE 1:10	SIZE	SHEET



- ① เหล็กแผ่นหนา 3 มม. จำนวน 2
- ② ดึงพิก้น้ำยา จำนวน 2

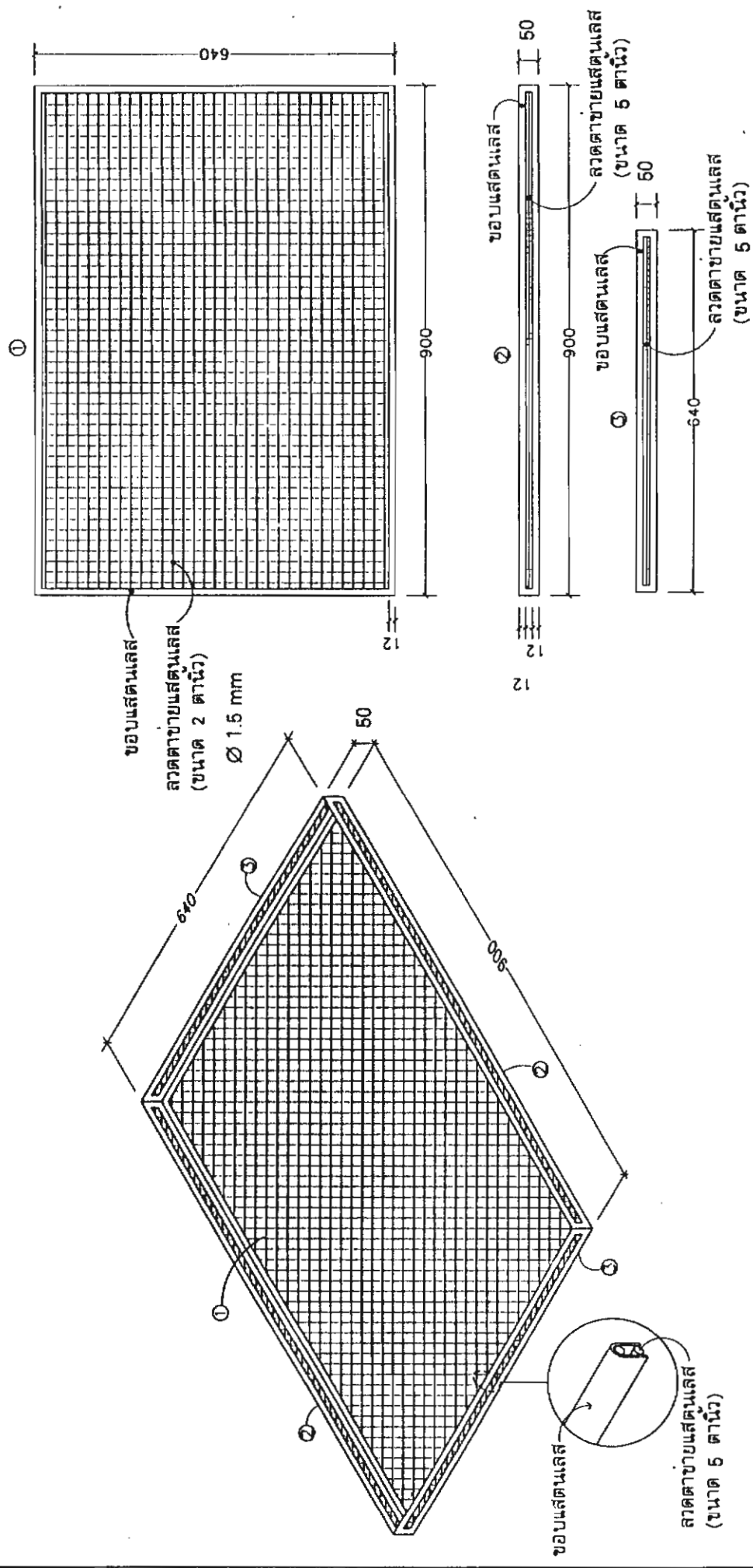


MATCHLINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน			MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ถังพักน้ำ และ ตำแหน่งติดตั้ง			PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
					FILE:	
DRAWN:	สิงห์พร	ยศรัตน์			DWG.No.:	No.
DESIGNED:	จตุรัส	เนวิกันนท์				
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย	โสภณภักดิ์				
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				SCALE	NTS	SIZE
						SHEET

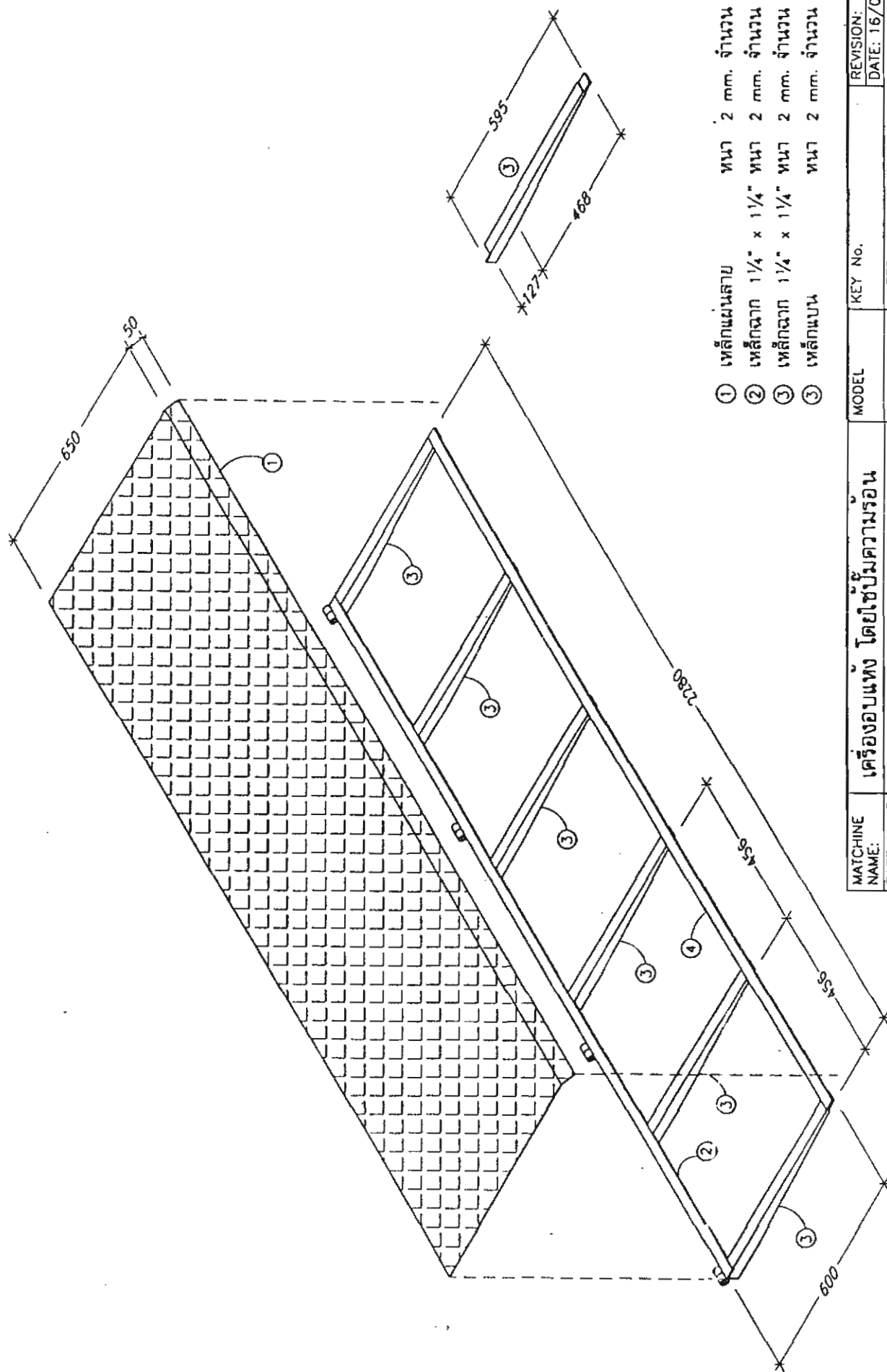


- ① เหล็กสแตนเลสกล่อง 2" x 1" หน้า 2 มม.
- ② เหล็กสแตนเลสฉาก 1" x 1" หน้า 1.5 มม.
- ③ เหล็กแผ่นหนา 3 มม.
- ④ เหล็กสแตนเลสกลม $\phi 1/8$ "

MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	รถเข็น	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สตีฟ	โดย	FILE:	
DESIGNED:	งาน	หน้า		
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย	สกลนคร		
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI				No.
				HDP-20
				SCALE 1:12.5
				SHEET

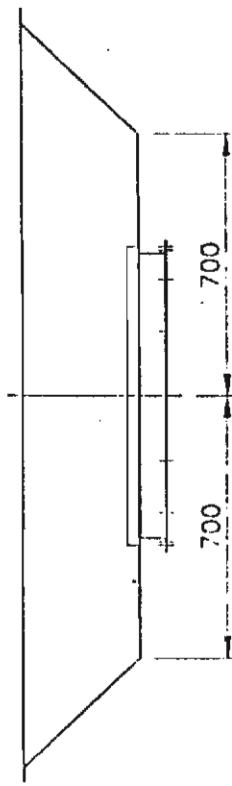
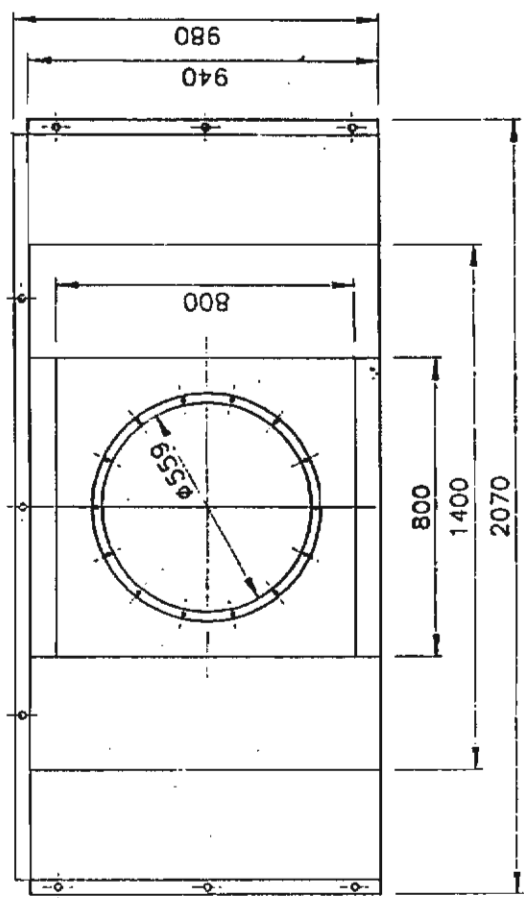
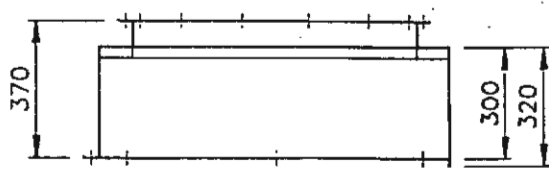


MATCHLINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:	
				DATE:	16/02/96
PART NAME:	ตาก	PART No.	MATERIAL:		
DRAWN:	ศิริพร		FILE:		
DESIGNED:	ฐานชัย		DWG.No.:	HDP-20/1	
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใสภรณ์ฤทธิ์		No.		
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI			SCALE	1:10	SIZE
			SHEET		

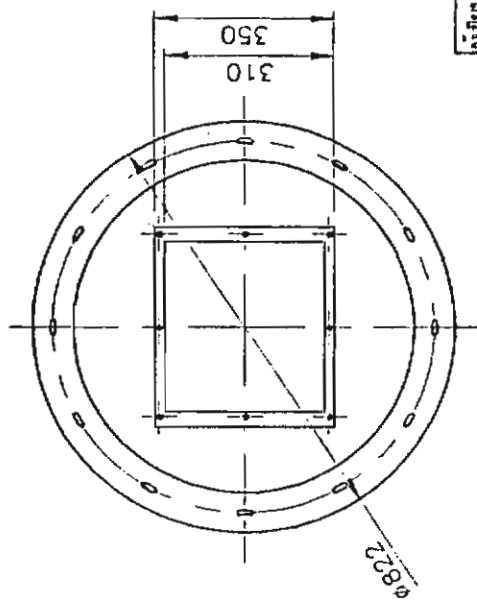
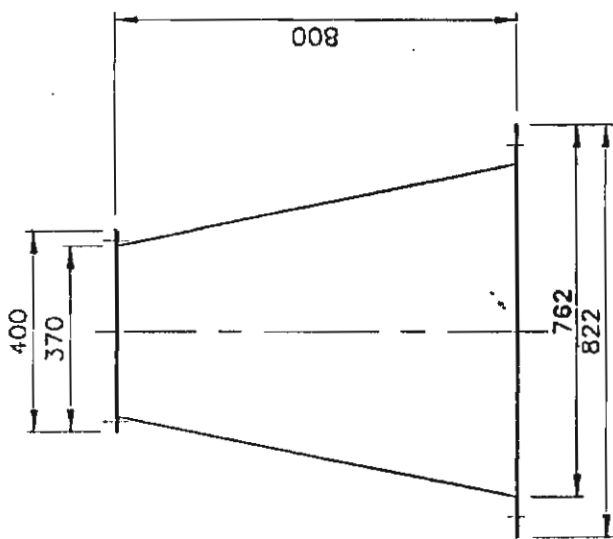


- ① เหล็กแผ่นสลาย หน้า 2 มม. จำนวน 1
 ② เหล็กฉาก 1 1/4" x 1 1/4" หน้า 2 มม. จำนวน 1
 ③ เหล็กฉาก 1 1/4" x 1 1/4" หน้า 2 มม. จำนวน 6
 ④ เหล็กแบน หน้า 2 มม. จำนวน 1

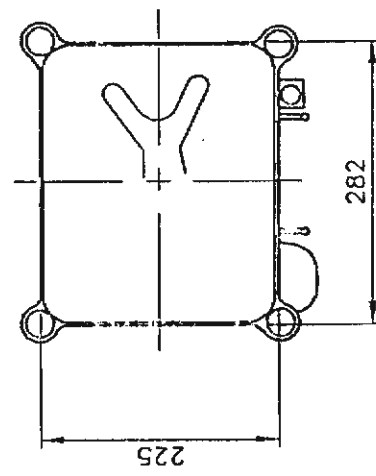
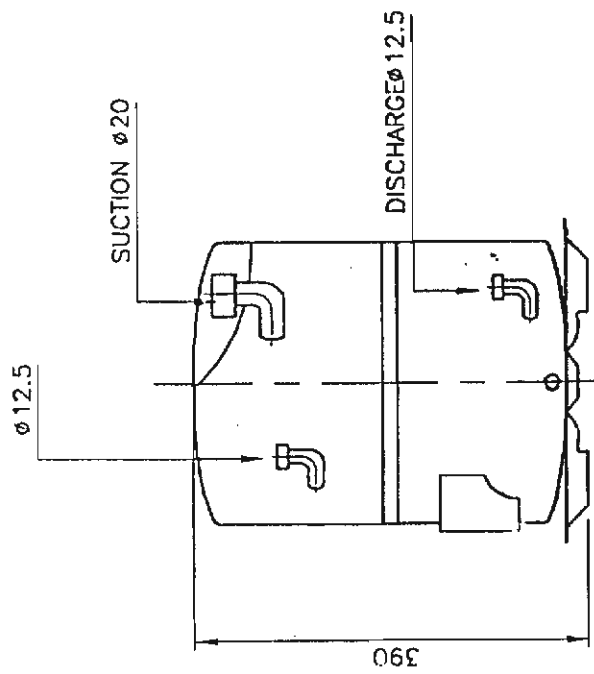
MACHINE NAME:	เครื่องอบแห้ง โดยใช้ปั๊มความร้อน	MODEL	KEY No.	REVISION:
PART NAME:	ทางขึ้นรถเข็น	PART No.	MATERIAL:	DATE: 16/02/96
DRAWN:	สิทธิพร นิลศรีทวง		FILE:	
DESIGNED:	ฐานชัย เมธิพานนท์		DWG.No.:	No.
APPROVED:	ศ.ดร.สมชาย ใสภรณ์ฤทธิ์			
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY THONBURI		SCALE	1:15	SHEET



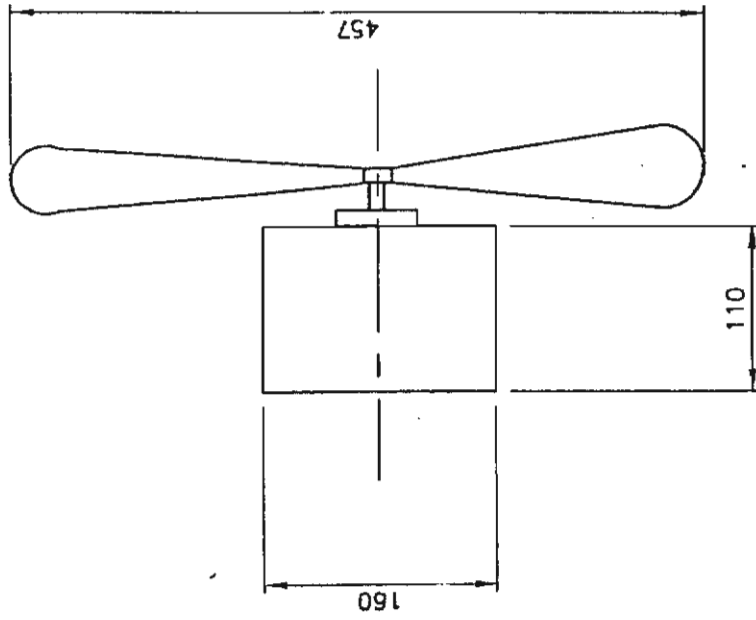
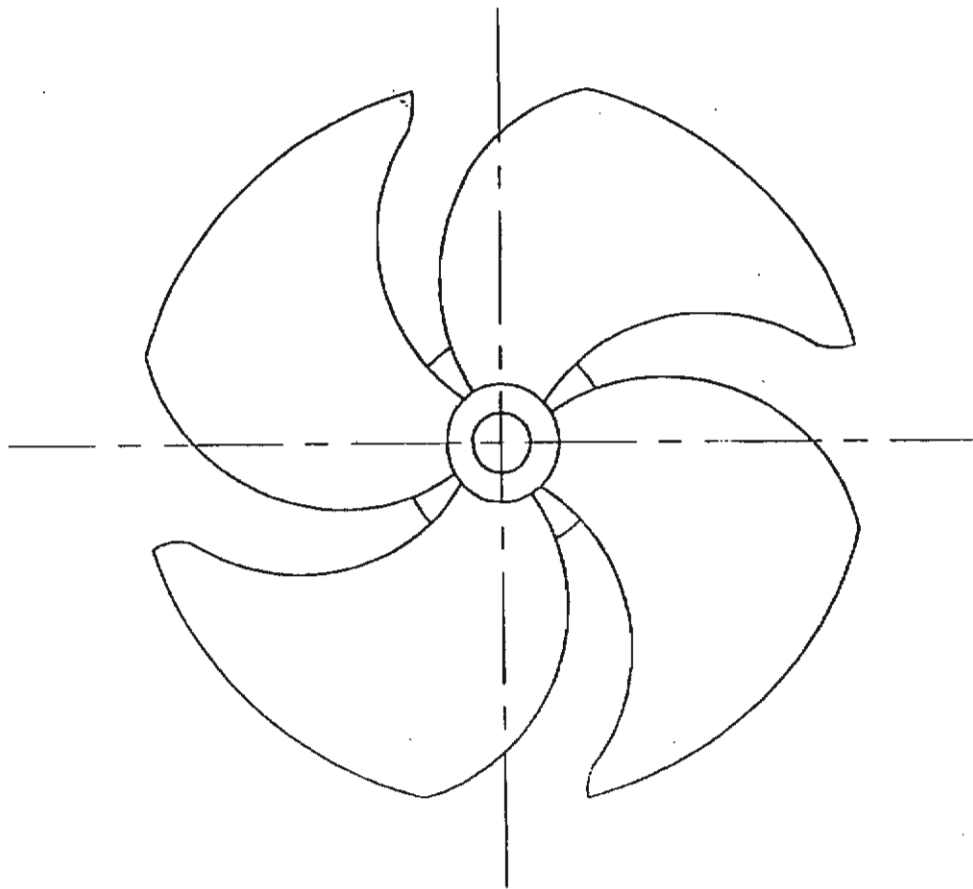
ผู้เขียน	นาย ธานีกร การหา	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี
ผู้ตรวจสอบ		
ผู้ตรวจแบบ		
มาตรฐาน	ใช้ตาม	พจนานุกรมแบบ
1:20	ภาพด้านละมือนอก	
		HPD-07



ผู้เขียน	นาย ธาณิธร การภักดี	สถาปนิกเขตสิ่งแวดล้อมพระจอมเกล้า ธนบุรี	
ผู้ออกแบบ			
ผู้ตรวจสอบ			
มาตรฐาน	ชื่อสนาม	หมายเลขแบบ	
1:15	ข้อเขียนด้านสมัครยื่นเข้า	HPD-08	



ผู้เขียน	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า	
ผู้อนุมัติ	นาย อภิสิทธิ์ การกิจ	ธนบุรี
ผู้ตรวจสอบ		
มาตราส่วน	เขียนงาน	ขนาดแบบ
1:7.5	COMPRESSOR	
		HPD-10



ผู้เขียน	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า		
ผู้ออกแบบ	นาย ธาณินทร์ ภาณุวงศ์	60101	
ผู้ตรวจสอบ			
มาตราส่วน	1:5	ชื่อชิ้นงาน	HPD-11
		FANMOTOR	หมายเลขแบบ

