牌型落花生莢果乾燥機自行測試紀錄表(TS43)

**本表格適用於靜置式機型使用**

申請廠商：測試人員姓名：

格式修訂日期：109.05.07

|  |  |
| --- | --- |
| 測試日期 |  |
| 地點﹑場主姓名﹑電話 |  |
| 入料 | 淨重 | kg | (濕莢果) |
| 堆積厚度 | cm | (單向通風者一律以滿倉為準) |
| 含水率 | (種仁)％ | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10平均值： |
| 出料含水率 | 淨重 | (莢果)kg |  |
| 上層(表面) | (種仁)% | 近右角：近左角：後左角：後左角︰正中心： |  |  |
| 中層(中間處) | (種仁)% | 近右角：近左角：後左角：後左角︰正中心： |  |  |
| 底層(隔網處) | (種仁)% | 近右角：近左角：後左角：後左角︰正中心： |  |  |
| 均勻度 | % | 平均值：標準偏差：＋　%～－　% |
| 全程必需低於45℃之加熱時間 | 全程20%以上20%～10% | h | a.b.c. |
| 平均乾燥速率 | 全程 | （%/h）（%/h） |  |
| 20%～10% |  |
| 乾燥前莢果裂開率(50粒莢果) | （%） |  |
| 全程耗油量 | kg |  |
| 全程耗油率 | kg/T＊% | (T=出料之莢果重、%=全程乾燥速率) |
| 全程耗電率(KWh/Ｔ＊%) |  |
| 燃燒器及送風系統性能是否正常 |  |
| 備註 | (含水率均以紅外線水份計為準) |

以上測試確實依照「TS43落花生莢果乾燥機性能測定方法及暫行基準」執行所得結果。

**申請廠商及負責人印鑑：**

牌型落花生莢果乾燥機自行測試紀錄表(TS43)

**本表格適用於循環式機型使用**

申請廠商：試驗人員姓名：

|  |  |
| --- | --- |
| 測試日期 |  |
| 地點、場主姓名、電話 |  |
| 乾燥前莢果裂開率 (%) |  |
| 入料 | 莢果淨重 (kg) |  |
| 堆積厚度 (cm) |  |
| 含水率 (%) |  |
| 入料時間 (h) |  |
| 出料 | 莢果淨重 (kg) |  |
| 種仁平均含水率 | % |  |
| 標準偏差(+%～-%) |  |
| 種仁含水率最高值 |  |
| 出料時間 (h) |  |
| 乾燥狀況 | 全程之最高溫度及時間 | ℃ | (h) |
| 含水率20%以上之溫度及時間 |  ℃ | (h) |
| 含水率20%~10%以下之溫度及時間 |  ℃ | (h) |
| 乾燥速率 | 含水率 20 % 以上 | %/h |  |
| 含水率20%以下至10%以下出料 |  |
| 全程 |  |
| 全程耗油量(kg)﹑耗油率(kg/%\*噸) |  |  |
| 全程耗電率 (kWh/Ｔ\*%) |  |
| 破損增加率 (%) |  |
| 燃燒器及送風系性能狀況 |  |
| 備註 |  |

以上測試確實依照「TS43落花生莢果乾燥機性能測定方法及暫行基準」執行所得結果。

**申請廠商及負責人印鑑：**