

OBSAH

<i>Seznam symbolů a značek</i>	- 4 -
<i>Úvod</i>	- 5 -
1. Velmi vlhké suroviny	- 6 -
1.1 Pivovarské mláto	- 6 -
1.2 Kaly z ČOV	- 7 -
2. Cíle disertační práce a plnění cílů	- 9 -
3. Fluidní sušení	- 10 -
3.1 Fluidní vrstva.....	- 10 -
3.1.1 Aerodynamika fluidní vrstvy.....	- 11 -
3.1.2 Přestup tepla a hmoty mezi částicemi a plynem.....	- 13 -
3.1.3 Přestup tepla mezi fluidní vrstvou a teplosměnným povrchem.	- 15 -
4. Laboratorní model	- 18 -
4.1 Návrh a popis laboratorního modelu	- 18 -
4.1.1 Stručný popis modelu.....	- 18 -
4.1.2 Technické údaje.....	- 20 -
4.2 Popis zkoušek na laboratorním modelu	- 21 -
4.2.1 Zkoušky sušení suroviny	- 21 -
4.2.2 Experimentální ověření součinitelů přestupu tepla ve fluidní vrstvě.	- 22 -
5. Prototyp	- 27 -
5.1 Technické údaje prototypu (výpočtové).....	- 27 -
5.1.1 Popis principu funkce	- 27 -
5.1.2 Technický popis instalovaného zařízení a funkce zařízení	- 28 -
5.2 Bilance provozu prototypu	- 30 -
5.2.1 Skutečné parametry provozu	- 30 -
5.2.2 Bilance provozu.....	- 31 -
5.3 Orientační ekonomická úvaha	- 33 -
5.3.1 Ukazatele provozu	- 33 -
5.3.2 Energetické náklady na získání 1 kg suchého mláta.....	- 34 -
6. Závěr	- 35 -