

當然燒吧！

否

究

動

紙

大
相

木
炭

偶然在網路上看到的紙烤箱，讓我們感到疑惑，紙箱是易燃物質，炭火在燃燒卻不會燒起來，這樣似乎有點不太科學，因此我們決定來自己動手做做看！

人物介紹

欣

愷

祥



作者：王睿祥、李晏芳、鄧詠欣

Q & A

Q:

紙烤箱原理

紙箱
不燒起來的祕密
是什麼？

割洞的
目的是
什麼？

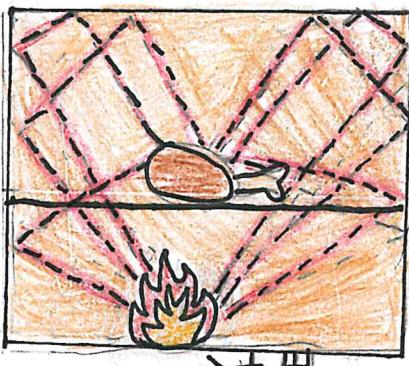
紙箱能持續
保持超高溫
度的秘密又
是什麼呢？



A:

反射

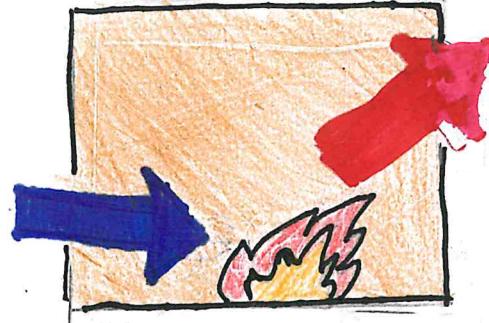
因為包了鋁箔紙後具有反射功能的鋁箔將熱分散，使熱無法集中就不會燒起來了！



木炭

熱對流

燃燒需要氧氣，而燃燒會產生二氧化碳，為了能讓新的鮮空氣進去，才利用了熱空氣來，往上的原理割出上個高度不一的洞！

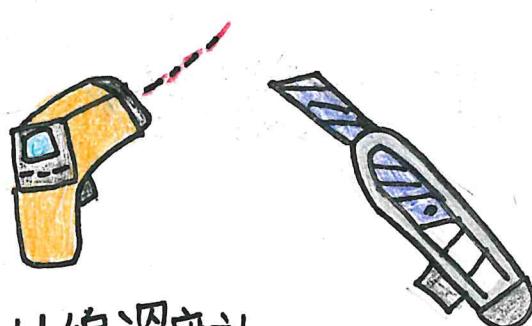


熱輻射

白光中有許多種不同顏色的光，其中肉眼看不見的紅外光則是主要傳送熱的光，這也是為什麼即使木炭只有微微火光卻能感受到高溫！

紅外光

實驗器材

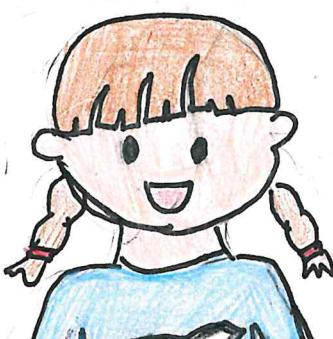


美工刀



注意事項

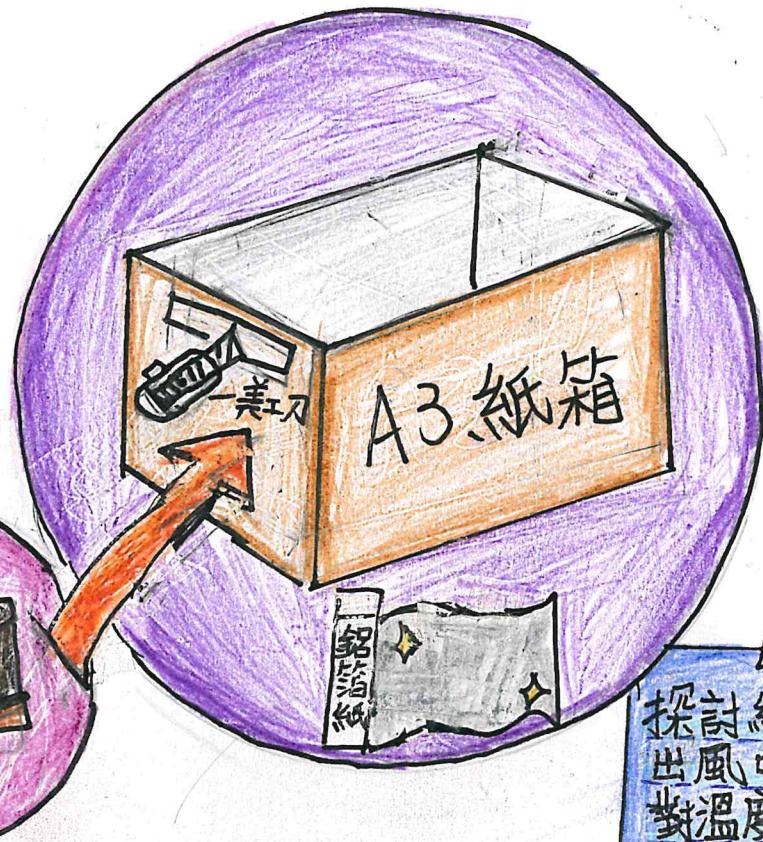
1. 此實驗需使用到火，若要操作，請師長陪同，切勿自行操作，以免發生危險。
2. 實驗時溫度極高，勿太靠近以免燒燙傷。
3. 操作此實驗時請勿在密閉空間進行，以免一氧化碳中毒。
4. 進行實驗時請準備好滅火工具，以免發生火災。



愛注意喔！

實驗步驟

紙箱鋪上鋁箔並釘上，割出出入風口並固定住以便輪流使用。將燒好的木炭放入紙箱並蓋上蓋子。



探討紙烤箱
出風口大小
對溫度的影
響。

實驗組別	實驗結果			最高溫度	最低溫度	平均溫度
	第一次量	第二次量	第三次量			
① 基本	23.6 度	64.3 度		240.6 度	23.6 度	43.95 度
② 加大	305.6 度	259.8 度	366.5 度	495.7 度	36.8 度	300.63 度 (無法整除)
③ 超大	262.7 度	229 度		432.7 度	33.9 度	245.85 度

結論

由此實驗可以證明孔太大或太小都無法達到最佳的效果，大小要適中才有辦法達到理想的效果。

基本版

基本版的孔是最小的，而雖然孔小能防止熱跑出去，但也使空氣無法流通，進而產生了最差的效果。

加大版

加大版的孔大小是三個孔中排名第二，效果卻是排名第一，這是因為加大版的孔在空氣流通與保溫中取得了平衡。

超大片

超大片的孔在空氣流通中取得了絕對優勢，但孔雖大卻也無法保溫，使它敗在冠軍加大版的手下。