

ZNWB80S-5G花茶微波连续烘干设备 微波烘干机

产品名称	ZNWB80S-5G花茶微波连续烘干设备 微波烘干机
公司名称	徐州中能干燥设备有限公司
价格	193000.00/台
规格参数	纯电力:微波源 工作电源:380V, 50Hz 微波输出功率:80KVA (智能可
公司地址	徐州市丰县大沙河镇果都路177号
联系电话	051689226336 18952182768

产品详情

ZNWB80S-5G花茶微波连续烘干设备操作简单、维修方便。由于采用了国

外先进的设备制造技术和PLC控制，使得成

为智能化高科技设备，傻瓜型操作界面

故障率极低，一般的电工经过短训，就可

以掌握设备的日常维护和修理工作。微波

玫瑰花杀青杀菌设备是一种新型高效的设

备，微波杀青设备是利用物料自身水分形

成蒸汽环境，在加上高频微波的震荡作

用，杀青效果好，物料色泽鲜艳，同时在

杀青环节失掉一部分水分，节省了烘干成

本，同时具有杀菌功能，经微波设备的玫

瑰花含菌量完全可以达到QS食品认证要求

的卫生标准。

ZNWB80S-5G花茶微波连续烘干设备特点：

1、加热均匀，是从内到外对物料进行同时加热，物料的内外温差很小，不会产生常规加热中出现的内外加热不一致的状况，从而产生膨化的效果，利于粉碎，使干燥质量大大提高。

2、体积小，安装维修方便，不用占太大的场地。

3、采用蒸汽进行加热，需要从里到外进行加热，加热速度慢需要耗费大量的煤，而该设备采用的是电磁波加热，无需传热媒介，直接加热到物体内部，升温速度快，1千瓦的微波能在3-5分钟内将常温下的水加热到100℃，避免

了上述缺点，所以速度快、效率高、干燥周期大大缩短，能耗降低。与常规干燥技术相比可提高。

4、质量好，微波干燥设备在延长花茶的保质期 保存食品原有的风味和营养成分、保留原料的活性、增强保健食品的功能性、提高农产品的附加值等方面。与常规方法相比，所加工的产品质量有较大幅度的提高。

5、易控，便于连续生产及实现自动化，由于微波功率可快速调整及无惯性的特点，易于即时控制，可以在40℃-100℃之间任意调节温度。

6、该设备经济效益显著，传统的干燥所需的时间很长、速度很慢、能耗大、加工费用高。采用微波加热，可以节约大量的能源、提高加热和干燥的速度。这是因为微波具有穿透性，在对物体加热时，不需要任何传媒，且可对物料内外同时加热。根据国内外资料显示采用微波设备对物料加热，其速度和效能是常规加热方法的4~20倍。

7、微波干燥具有热效应和生物效应，能在较低温度下灭菌和防霉。由于干燥速度快、时间短，能保存物料的活性和食物中的维生素、原有的色泽和营养成份。

8.由于微波能是控制在金属制成的干燥室内和波导管中工作，所以微波泄漏极少，没有放射线危害及有害气体排放，不产生余热和粉尘污染，既不污染食物，也不污染环境。

ZNWB80S-5G连续微波干燥设备参数性能

咨询服务	售前工艺咨询：*****
	售后服务咨询：*****
箱体节数	12节
适用性能	加热、干燥、杀菌、熟化、膨化、杀青、灭酶、解冻、提香、脱腥、定型、固色、反应、烘培等等；
加热形式	纯电力：微波源
	工作电源：380V，50Hz
	微波输出功率：80KVA（智能可调功率）
	微波频率：2450MHZ ± 10Hz
	微波泄漏：符合国标(<5mw/cm ²)
投料形式	人工装料下料，或设计进料辅料斗（依照物料性状再确定）
	传动形式：横向平移

	批次投料量：连续投料
生产能力	设备额定蒸发量： 80kg/小时
	设备杀菌能力（约）：800~1600KG/小时
	烘干时间：2分钟~30分钟（与物料特性有关）
控制形式	中能干燥自编全中文控制软件（可选按键控制）
	控制方式：PLC+HMI（触摸屏）（可选按键控制）
	工作界面参数显示：温度、传送速度
功能指标	功率：分段智能可调
	传动速度：0~5米/分钟可调
	测量范围：0~300
	测温精度：±2
	实用工作温度范围：50~130（其它温度可订制）
	照明：冷光源 12套
结构形式	设备主体材质：内外304不锈钢
	内仓室：304不锈钢板
	开门角度（约）：180°
	带视窗门体数量：12套
传动	传送带数量1条 带宽700mm
	传送带材质（四氟布带或四氟网格带依据物料特点提供）
	变频控制
	光电智能防偏
环境要求	设备工作环境：环境温度0-40
	环境相对湿度：80%
	无易燃易爆气体
公用资源要求	水源：80l/min(水质要求：干净水/自来水) 水温20~40
	电源：115KVA
	排湿风管，风机
设备外形	16500X900X1700mm（长X宽X高）
设备重量	2300kg

服务简介：售前咨询，来料实验，工艺方案，安装调试，跟踪生产，软件升级