

微波团餐盒饭加热杀菌设备

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 微波团餐盒饭加热杀菌设备 |
| 公司名称 | 山东科泓微波能有限公司 |
| 价格 | 180000.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 济南市槐荫区美里湖新沙工业园五街39-42栋 |
| 联系电话 | 0531-85560194 13589056827 |

产品详情

产品简介

根据中国食品药品监督管理局（简称FDA）对团膳食用安全规定，当盒饭中心温度加热到75度后才能食用，因为当食品的温度处在20 ~ 40 时细菌会快速繁殖造成食品的安全隐患。而真空保温箱的制造标准是在0-5 的自然环境下内部物料每小时降温不得超过5 。所以国内卫生规定团膳盒饭从冷藏库取出加热必须在三小时内食用完毕。

微波盒饭加热设备有隧道式和柜式两种，隧道式微波设备减少了传统设备对操作人员的数量需求，只需要在进料端配置1-2人放置盒饭和出料端配置1-2人对加热后盒饭的装箱，大大节省了用工成本和运行成本。也可以与前后端设备衔接组成成套生产线，485通讯控制，无人值守。柜式微波设备由于占地小，操作简便，适合应用在店铺经营方面，但由于加热是间歇式进行，所以产量和效率都受到一定的限制。该款产品主要用于盒饭的二次加热盒杀菌。

主要特点

- 1、 隧道一体式设计、全不锈钢制造，可选整体移动式设备结构；
- 2、 大功率密度设计，快速加热，同时完成杀菌过程；
- 3、 流水线设计可配套自动上料和出料设备；
- 4、 常温加热到70 适合食用的**温度仅需数秒钟；

- 5、微波防泄漏专业化设计，泄漏指标小于国标；
- 6、穿透加热无需热传导，随开随用无需预热，高效节能。

技术参数

1. 型号: KH-60HPTN
2. 工作电压: 380V
3. 微波功率: 60KW
4. 微波频率: 2450MHZ
5. 加热温度: 常温~70
6. 产能: 2000盒
7. 控制方式: PLC 触摸屏/普通按钮控制可选
8. 微波泄漏: <5mw/cm² (国标)
9. 外形尺寸: 12000*X700X1700mm
10. 结构形式: 带式