

# 绿豆烘焙熟化机，黄豆烘烤机，红豆微波烘烤设备

产品名称	绿豆烘焙熟化机，黄豆烘烤机，红豆微波烘烤设备
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL-80KW（可调）
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

## 产品详情

微波五谷杂粮烘焙设备可用于豆类产品烘烤、膨化、烘干、杀菌等加工处理，比如：鹰嘴豆、芸豆、黑豆、蚕豆、豌豆、豇豆、红豆、绿豆、赤豆产品及杂粮食品等的应用。

微波焙烤是将被加热物料本身作为发热体，微波的焙烤作用可以瞬时深入到物料内部，使物料内外同时受热，不需要热传导的过程，所以温升极快，大大缩短了加热时间，所需时间一般为常规方法的1/4左右。烘烤和其他食品加工一样，是复杂的物理化学体系，需要有序发生并有合适的时间/温度条件。微波快速加热会造成焙烤产品的断裂、过度膨胀或爆炸。微波加热速度快，物料内部气体（空气）温度急剧上升，由于传质速度慢，受热气体处于高度受压状态，而有膨胀的趋势，达到一定的压强时，物料就会发生膨胀。微波焙烤、膨化的特点

- 1、能量转换效率高，加热速度快。微波炉本身不发热，而是微波能量穿透物料，使物料内极性分子相互摩擦而产生热量。因此没有能量损耗。
- 2、膨化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。
- 3、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。
- 4、使用操作方便。微波功率和传送带速度均可无级调节，不存在热惯性，可即开即停，简单易控。

型号：kl-80kwn6

电源输入：三相380±10% 50hz;

输出微波功率：80kw（功率可调）

输入功率：100-120kw

频率：2450mhz±50mhz

控温范围：0-300

传输速度：0-5米/分钟

冷却方式：磁控管水冷、变压器油浸水冷（可连续24小时不间断运行）

传送带：特氟龙布状传送带

脱水效率：80公斤/小时（可按照客户实际要求来定制）

烘焙效率：约500公斤/小时（可按照客户实际要求来定制）

设备（长×宽×高）：14700×1265×1700mm

微波泄漏：符合国家gb10436—89标准 5mw/cm<sup>2</sup>