

西瓜子盐瓜子黑瓜子烘焙微波干燥设备

产品名称	西瓜子盐瓜子黑瓜子烘焙微波干燥设备
公司名称	济南康来微波设备孙媛媛有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:济南康来 型号:kl-z9100
公司地址	2760459375@qq.com
联系电话	18854168106

产品详情

瓜子干燥设备/瓜子微波干燥机/可定制微波烘干设备 济南康来微波设备有限公司 18854168106 q : 2760459375

微波干燥不同于传统干燥方式，其热传导方向与水分扩散方向相同。与传统干燥方式相比，具有干燥速率大、节能、生产效率高、干燥均匀、清洁生产、易实现自动化控制和提高产品质量等优点，因而在于干燥的各个领域越来越受到重视。早在上世纪60年代国外就对微波干燥技术的应用和理论进行了大量研究，在近几年又得到了进一步的发展。我国微波干燥技术研究起步较晚，与国外相比有一定的差距，但也取得了不错的成绩，也有许多研究与应用成果。我国微波干燥技术现已用于食品工业、材料化工、医药工业、矿产开采业、陶瓷工业、实验室分析、湿天然橡胶加工等方面。

康来微波瓜子烘干设备原理：微波是一种能量（而不是热量）形式，但在介质中可以转化为热量。材料对微波的反应可以分为四种情况：穿透微波；反射微波；吸收微波；部分吸收微波。一般在能加工领域中，所处理的材料大多是介质材料，而介质材料通常都不同程度地吸收微波能，介质材料与微波电磁场相互耦合，会形成各种功率耗散从而道道能量转化的目的。能量转化的方式有许多种，如离子传导、偶极子转动、界面极化、磁滞、压电现象、电致伸缩、核磁共振、铁磁共振等，其中离子传导及偶极子转动是微波加热的主要原理。微波加热是一种依靠物体吸收微波能将其转换成热能，使自身整体同时升温的加热方式而完全区别于其他常规加热方式。传统加热方式是根据热传导、对流和辐射原理使热量从外部传至物料热量，热量总是由表及里传递进行加热物料，物料中不可避免地存在温度梯度，故加热的物料不均匀，致使物料出现局部过热，影响加热技术与传统加热方式不同，它是通过被加热体内部偶极分子高频往复运动，产生“内摩擦热”而使被加热物料温度升高，不须任何热传导过程，就能使物料内外部同时加热、同时升温，加热速度快且均与，仅需传统加热方式的能耗的几分之一或几十份之一就可达到加热目的。从理论分析，物质在微波场中所产生的热量大小与物质种类及其介电特性有很大关系，即微波对物质具有选择性加热的特性。

济南康来微波设备有限公司是一家以微波应用设备的研发、销售、设计、生产、服务为一体的微波能应用设备研发生产型高新技术企业。本公司采用世界先进技术，按gmp、fda标准生产制造915mhz、2450mhz两大系列工业微波设备，各项技术指标均达到国际先进水平，微波高温烧结技术、高温固相合成技术处于世界领先水平。可为冶金、化工、医药、食品、木材等领域提供快速、节能、高效率的微波干燥、微

波杀菌、微波烘干、微波脱水、微波萃取、微波加热、微波烧结等工艺设备。同时承担各种应用试验、中试放大生产及全方位的技术咨询和服务。

欢迎来电咨询洽谈：18854168106 孙媛媛