

山东香精香料微波灭菌烘干设备 咸味香精杀菌机

产品名称	山东香精香料微波灭菌烘干设备 咸味香精杀菌机
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	100000.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL-30KW (可调) 电源:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

产品详情

微波香精香料干燥杀菌设备主要应用于鸡精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精、香料，还有胡椒粉、辣椒粉等产品干燥杀菌处理。

香料的加工工艺：浓缩膏状物——进料系统——进料能量抑制器——微波干燥器（含温控系统、排湿排热系统）——出料能量抑制器——冷却系统——出料打碎系统

设备特点：

- 1、节能高效。微波是直接对物料进行作用，因而没有额外的热能损失，炉内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电30%。
- 2、时间短，效率高。微波加热杀菌是使被加热物体本身成为发热体，不需要热传导的过程。微波从四面八方穿透物体内部里外同时使物体在很短时间内达到均匀加热杀菌，大大缩短了干燥杀菌时间，从而更能提高产量。
- 3、易于控制，工艺先进。与常规方法比较,设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；微波功率可调，传输速度可调。在微波加热干燥杀菌中，无废水、废气、废渣，是一种安全无害的高新技术。
- 4、杀菌效果好。实践证明，利用微波杀菌一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~8分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成份、传统风味。
- 5、延长保质期。经微波杀菌处理的物料，可延长半年保质期，对提高产品质量及延长储存周期有显著的

效果。

商品简述：电源：三相五线 $380 \pm 10\%$ $50\text{hz} \pm 1\%$ 微波输出频率： $2450 \pm 25\text{mhz}$ 额定输入视在功率： 80kva 微波输出功率： 60kw （连续可调）进出料口高度： 40mm 传输带宽度： 700mm 传输速度： $0 \sim 10\text{m}/\text{min}$ （变频调速）产量(干品)： $60\text{kg}/\text{h}$ 外型尺寸（长×宽×高）：约 $20500 \times 1900 \times 1550\text{mm}$ 传送速度： $0 \sim 5\text{m}/\text{min}$ 工作温度： $-10 \sim 40$ 控制：普通控制、触屏控制

该设备结构特点：

- 1、采用当代微波发展最新、最先进的多口馈能，采用原装进口磁控管，效率高、抗载能力强、寿命长、风冷。采用特制微波工业用变压器，可靠性高。
- 2、根据肉膏烘干特点，在微波加热器的功率密度分布上采用均匀分布，使烘出的肉膏干燥均匀，不糊化。特制进料斗及出料斗，出料后有打碎片装置。
- 3、加热器为箱体型。整机外观为全304#不锈钢设计制造。整机设计、制造工艺、外观力求美观、实用。为便于清扫，设有打扫卫生的门，并具有开门自动断电保护装置。可用水冲洗加热箱体。机内托辊间距 300mm 。传送带配有自动调偏装置，可避免设备工作运行中传送带走偏，给传送带带来的损坏。
- 4、微波发生器设置于加热器之上，使设备整体外型结构紧凑，美观、流畅，占地面积小。因微波自上而下宽带馈入，使物料加热更均匀。为防止微波发生器内温度过高，采用单独排风装置。电子器件及线路的布局要规范，易维修。
- 5、风路、排湿系统的设计有利于物料的升温和排湿，有利于设备的安全可靠性。
- 6、在抑制器出料口终端设置 1.5米 长冷却段，强制风冷，以使物料出口处温度下降 $20 \sim 30$ 。
- 7、该机设置总控制台，可进行整机的功率、传输速度等的操作及其它相关控制。出口处装有急停开关，工作运行中出现紧急情况，可立即停止设备运作。
- 8、加热器第七节配备美国红外辐射测温仪壹台，以监控此箱体点的物料即时温度。并可按设定的温度上、下限进行自动调节。

该设备采用当代最先进的多腔多源构架，配备韩国三星牌特制工业微波磁控管（型号om75p31水冷）该磁控管因为使用了金属陶瓷密封管口，故其耐高温、耐环境性能十分优秀。该机、及耐压 4300v 的高可靠工业油冷微波变压器（dy-21b）、 10kv 耐高压硅堆及高可靠电子线路设计确保微波输出功率（可调）。所有电器的参数配比、工艺调试均已经过我公司专家的实践和内控。改顶尖配置使设备更加耐用，稳定性更高，各零部件寿命长，后期维修费用极低。