

# 河北牛肉粉鸡粉辣椒碎 香精香料微波干燥杀菌设备

产品名称	河北牛肉粉鸡粉辣椒碎 香精香料微波干燥杀菌设备
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-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： $80\text{kva}$  微波输出功率： $60\text{kw}$ （连续可调） 进出料口高度： $40\text{mm}$  传输带宽度： $700\text{mm}$  传输速度： $0 \sim 10\text{m/min}$ （变频调速） 产量(干品)： $60\text{kg/h}$  外型尺寸（长×宽×高）：约 $20500 \times 1900 \times 1550\text{mm}$  传送速度： $0 \sim 5\text{m/min}$  工作温度： $-10 \sim 40$  控制：普通控制、触屏控制

采用最先进的wepex工业微波电源，稳定可靠，可连续24小时不停机生产，故障率仅为0.0002%，特别适合生产环境恶劣，四季连续不停机生产的企业。公司采用plc+液晶触摸屏显示的控制方法，简单快捷，单人即可实现整台设备的操作加工，节省劳力，而且出现的问题都会在触摸屏上显示，让您实时监控设备的温度、压力和生产情况。设备根据厂家生产需要配置，适合不同规模的产能要求，可实现机械化大生产，满足市场旺季的需求。