

山东中成药微波灭菌机

产品名称	山东中成药微波灭菌机
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)
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

产品详情

微波灭菌设备由多组箱型微波干燥机组组合而成。设备的微波总功率按生产能力配置为10kw、20kw、40kw、80kw、120kw、160kw、200kw不等，长度约为8-40米，采用这样组合的目的在于微波可进行中功率、长时间来进行灭菌。加热箱是一个微波加热（谐振）箱，是食品进行加热灭菌的空间，当物料由传送带输送经过加热箱时，微波与物料进行能量交换，使食品温度升高（拍出水分），在加热箱的正面安装有活动门，用于观察和清洁工作腔，在上部有排风湿风罩，以便将炉腔内的余风及蒸发出的水汽及时排出箱外，微波泄漏抑制器安装在加热箱的两端。用来抑制加热箱进出口处的微波向外辐射，以确保加热箱周围空间不受微波能的辐射，机架和传动机主要是用来支撑加热器和传送食品之用的，传动机构是由无极调速电机、变速箱、主/被动滚筒、托及传送带等部分组成。整套灭菌设备由一个控制台（器）进行操作，能够方便的调节和观察设备的运行情况。

微波灭菌优点：1.时间短、速度快 常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射方式将热量从物料表面传至内部，要达到杀菌温度，往往需要较长的时间。微波杀菌是微波能与物料中细菌等微生物直接作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温目的，处理时间大大缩短。2.低温杀菌保持营养成分 微波杀菌是微波热效应和非热效应共同作用的结果。微波的热效应主要起快速升温杀菌作用：而非热效应则使用微生物体内蛋白质和生理活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。一般杀菌温度在75~80 就能达到效果，此外，微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素c是46%~50%，而微波处理是60%~90%；常规加热猪肝维生素a保持率为58%，而微波加热为84%。通过微波杀菌处理的食品的保质期可延长3~8倍，不破坏原有的营养成份、色泽、口感和天然风味。3.节约能源 微波电能转换率高，一般在70%以上，微波是直接对食品进行处理，加热箱体本身不被加热，因而不存在额外的热能损耗，所以节能省电，一般可节能30-50%4.均匀彻底 常规热力干

干燥、杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导至物料内部。物料内外温度存在温差，内外干燥、杀菌效果一致性差。为了保持风味，缩短处理时间，往往内部达不到足够的温度而影响干燥、杀菌小幅度，采用高处理温度可有所改善这一现象，然而这使物品表面的色香味形等品质下降，微波具有穿透性能，表面和内部同时作用，能保证内外部温度一同达到要求值，所以干燥、杀菌均匀、彻底。

5.便于控制，易实现自动化生产 微波食品干燥、杀菌处理设备操作简单，便于控制，没有热惯性，能根据不同食品工艺规范进行处理，减少生产操作人员，降低成本。 6.设备简单，工艺先进 与常规杀菌相比，微波设备不需要锅炉、管道系统、煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可，对厂房无特殊要求，投资少、见效快。 7.改善劳动条件，节省占地面积 微波设备无高温、无余热、本身不发热，无热辐射。可大大改善劳动条件，而且设备结构紧凑、节省厂房面积。

微波灭菌设备应用：各种小包装食品、瓶装食品、瓶装饮料、糕点、饼干、果脯、袋装豆制品、熟食、调味品（鸡精、香面粉）、粉状（片状、颗粒状）药品，瓶装液体中成药等