

食品小型加工设备|微波干燥杀菌设备

产品名称	食品小型加工设备 微波干燥杀菌设备
公司名称	广州越能工业微波设备有限公司
价格	136000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:越能微波 型号:YN-30KW
公司地址	广州市荔湾区海龙街东联路40号自编V-2栋
联系电话	86-013622848906 13622848906

产品详情

微波食品干燥杀菌设备 微波食品干燥杀菌设备在食品业主要应用于各种小包装食品、瓶装食品、糕点、饼干、果脯、豆制品、熟食、调味品（鸡精、香精）面粉等的加热、干燥与杀菌处理。也使用于对海产品（海带、紫菜）的干燥；面包、糖、干果、茶叶、烟叶、粮食制品的脱水、干燥、杀菌防霉处理。以及对各类速冻食品的解冻处理。微波具有热效应和非热效应双重杀菌作用。微波热效应杀菌机理的简述是：生物细胞是由水、蛋白质、核酸、碳水化合物、脂肪和有机物等复杂化合物构成的一种凝聚态介质。该介质在强微波场的作用下，温度升高。其空间结构发生变化或破坏，蛋白质变性，影响其溶解度、粘度、膨胀性、稳定性，从而失去生物活性。微波非热效应杀菌机理的简述是：微波作用能改变生物性排列聚合状态及其运动规律，而且微波场感应的离子流，会影响细胞膜附近的电荷分布，导致膜的屏障作用受到损伤，影响na—k泵的功能。产生膜功能障碍，从而干扰或破坏细胞的正常新陈代谢功能，导致细菌生长抑制、停止或死亡。再则细胞中的核糖核酸（ran）和脱氧核糖核酸（dan）在微波场力作用下可导致氢键的松弛、断裂或重组。诱导基因突变或染色体畸变，从而影响其生物活性的改变，延缓或中断细胞的稳定遗传和增殖。简单地说微波杀菌、保鲜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。因此，微波杀菌温度低于常规方法，一般比较，常规方法杀菌温度要在100度以上，时间要在十几分钟至几十分钟，而微波杀菌温度仅在70至90度，时间约为几分钟。通过微波干燥、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分、色泽、口感和天然风味。与其它干燥、杀菌、解冻设备相比，可缩小占地面积、降低能耗30%~100%。而且不生产“三废”污染。主要客户：

广东汇香源生物科技有限公司 广州江大和风香精香料有限公司 广州柏川香精香料有限公司
福建味博（泉州）食品有限公司 郑州德利鲜生物科技有限公司 广东温氏集团有限责任公司
广州市仟壹生物技术有限公司 广州旭捷食品有限公司 河南周口香博生物科技有限公司
陕西胡万家食品有限公司 四川妙达怡美厨食品有限公司 南海新大地饮料有限公司
重庆铜龙食品有限责任公司 美德（四川）三圣调味有限公司 四川什邡市宏升植物原料有限公司
广州市一品食品有限公司 珠海市一品生物科技有限公司 广东真美食品集团有限公司
河北高碑店市金豆豆制品有限责任公司 上海真宇食品有限公司 郑州市国华食品有限公司
焦作市立达食品有限公司 郑州富基科贸有限公司 汕头金必氏（四洲）食品有限公司
郑州市鑫源烤麸厂，坚睿公司真诚的欢迎新老客户到公司考察、洽谈。

一、 设计制造条件：

- 1、杀菌率：300公斤~350公斤/小时
- 2、微波输出功率：30kw（可调）。

二、 微波杀菌设备技术指标

1、系统组成：微波加热腔体、微波发生器、微波抑制器、物料输送系统、控制与检测系统、排湿、电气元件排热等系统。

2、配电及环境要求：

- 1)、输入电源：三相五线 $380v \pm 10\%$ $50hz \pm 1\%$
- 2)、配电功率：42kva
- 3)、环境温度：-5~40 ，相对湿度 80%

3、微波系统：

- 1)、微波频率： $2450 \pm 50mhz$
- 2)、微波功率：30kw
- 3)、箱体数量：6个微波加热箱体（宽度为820mm,放在箱体的侧面）
- 4)、微波杀菌机尺寸（长×宽×高）：10820mm×1270mm×1700mm
- 5)、微波腔体、机架、电源架采用不锈钢板设计制造
- 6)、微波馈入部位：顶部馈入
- 7)、馈口间最小隔离度：大于20db
- 8)、微波馈入驻波比：小于2.5（额定负载下）
- 9)、微波抑制器开口：90mm
- 10)、冷却方式：磁控管、变压器风冷却。
- 11)、微波泄漏量及检测方法标准：

微波泄漏：符合国家gb10436—89标准： 5mw/cm²。

符合gb5226电气安全标准

本产品的加工定制是是，品牌是越能微波，型号是YN-30KW，品类是隧道式，传热面积是16（m²），转速是1~1360（r/min），功率是30（kw），外形尺寸是96000X650X1650mm（m），占地面积是16（m²）

, 重量是2000 (kg)