

# 果冻微波杀菌设备

产品名称	果冻微波杀菌设备
公司名称	济南康来机械设备有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	品牌:康来机械设备 型号:kl-30-6 规格:40余种
公司地址	3037328027@qq.com
联系电话	18560205752

## 产品详情

果冻微波杀菌机可以根据用户的实际情况来设计制造不同规格的果冻微波杀菌机，我公司有微波设备试验样机，免费提供现场生产操作，并结合用户产品提供一站式技术服务，欢迎新老朋友前来考察、洽谈。

果冻微波杀菌机是利用微波的电磁场的热效应和生物效应共同作用的结果。微波对细菌的热效应是使蛋白质变性，使细菌失去营养、繁殖和生存的条件而死亡。微波对细菌的生物效应是微波电场改变细胞膜断面的通透性能，细菌因此营养不良，不能正常新陈代谢，细菌结构功能紊乱，生长发育受到抑制而死亡。此外，决定细菌正常生长和稳定遗传繁殖的核酸(RNA)和脱氧核糖核酸(DNA)，是由若干氢键松弛、断裂和重组，从而诱发遗传基因突变，或染色体畸变，甚至断裂。

与传统工艺不同，微波杀菌设备采用微波加热果冻，加热迅速、加热均匀，可以在极短的时间内达到预定温度，达到加热杀菌的目的。微波加热使被加热物料本身成为发热体，不需要热传导过程，尽管是热传导性较差的物料都可以在极短的时间内达到杀菌温度;同时，微波的选择性加热使物料加热均匀，不会出现因温差大而导致产品品质下滑等现象，产品品质好。

果冻微波杀菌机采用隧道式结构，主要采用不锈钢板制造，结实坚固，有极强的隔热保温性能，防止热量溢出，节省能耗，工作环境好;设备采用PLC系统，自动纠偏，实时监控，实现流水线工作，劳动强度低，仅需2-3人，同时提高整体的生产效率。

### 果冻微波杀菌机

- 1、产品型号：KL-20-4
- 2、输入电源：三相五线380V ± 10% 50Hz ± 1%
- 3、微波输出功率：20kW(可调)

- 4、微波频率：2450MHz ± 50Hz
- 5、额定输入视在功率： 30kVA
- 6、进出料口高度：80mm
- 7、传输带宽度：650mm
- 8、传输速度：0.1 ~ 5m/min
- 9、外形尺寸(长×宽×高)：约10350×1310×1668mm
- 10、工作环境：-5 ~ 40 、相对湿度 80%
- 11、符合GB 10436-1989作业场所微波辐射卫生标准
- 12、符合GB/5226.1-2002机械安全 机械电气设备

注：设备大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做工艺试验，欢迎广大用户前来考察、洽谈！

免费咨询电话：13964173313