

RD-MXT10S微波环保真空低温干燥设备

产品名称	RD-MXT10S微波环保真空低温干燥设备
公司名称	安徽锐达微波应用科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	安徽锐达:安徽锐达 RD-MXT10S:RD-MXT10S 安徽蚌埠:安徽蚌埠
公司地址	安徽省蚌埠市双墩路2730号办公楼305室
联系电话	0552-4086768 15255232771

产品详情

真空式微波干燥设备主要应用于高附加值、且具有热敏性的农副产品、保健品、食品、药材、果蔬、化工原料等的脱水干燥、杀菌；用于化工产品的低温浓缩、结晶水的脱除、酶制剂的干燥等；中草药的真空提取；适用于科研院所的实验室。

微波真空干燥设备在延长食品的保质期、保存食品原有的风味和营养成分、保留原料的生理活性、增强保健食品的功能性、提高农产品的附加值等方面，微波真空干燥技术优势明显，一是可以有效地保持物料的形状、色泽、营养成分和香气不变，这些特性，对于保健食品的生产尤为重要；二是可以大幅度地节约能源。物料在采用冷冻干燥方法处理时，需要补充升华热。

在真空条件下，水的汽化温度低，实现了低温干燥，完好的保持了加工物料原有的色、香、味及营养成份，避免了物料中活性成分的氧化变质，制品复水性好；微波穿透至物料内部，回转系统驱动物料作回转运动，使物料受热更均匀，干燥更迅速，其运行成本远远低于冷冻干燥和红外干燥，节能降耗、卫生环保；充分利用微波的加热均匀物料内外温差小，既利用了真空干燥的特点，又解决了真空中热能传导困难的问题，大大提高了干燥的工作效率和产品质量。

传统的干燥所需的时间很长、速度很慢、能耗大、加工费用高。采用微波加热，可以节约大量的能源、提高加热和干燥的速度。这是因为微波具有穿透性，在对物体加热时，不需要任何传媒，且可对物料内外同时加热。根据国内外资料显示，采用微波设备对物料加热，其速度和效能是常规加热方法的4~20倍。

微波真空干燥的特点：

1、高效：与常规干燥技术相比可提高工效四倍以上。2、加热均匀：由于微波加热是物料里外同时加热，物料的里外温差很小，不会产生常规加热中出现的里外加热不一致的状况，而使干燥质量大大提高。3、易控：便于连续生产及实现自动化，由于微波功率可快速调整及无惯性的特点，易于即时控制，便于工艺参数的调整和确定。4、设备体积小，安装维修方便。5、产品质量好：与常规方法相比，所加工的产品质量有较大幅度的提高。6、此外微波设备具有消毒、杀菌之功效，产品安全卫生。保质期可延长。从以上介绍的特点中，节能、降耗、提高产品质量、安全卫生、设备投资成本低等诸方面即可看出其经济效益和社会效益显著。