

RD-MXT6S 微波环保烘干杀菌转炉

产品名称	RD-MXT6S 微波环保烘干杀菌转炉
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-MXT6S:RD-MXT6S 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

主要技术参数：

产品型号：RD—MXT6S。

电源输入：三相 $380 \pm 5\%$,50HZ。

工作频率：2450MHz \pm 25MHz。

视在功率：12KVA。

微波功率：6KW（可调）。

去水量：6Kg/小时。

转盘转速：8转/min。

设备外型尺寸（长×宽×高）约：920×890×1650mm。

转盘尺寸：600 mm。

微波泄漏：符合国家GB10436-89标准(国标 5mw/cm²)。

工作环境：- 5~40 ，相对湿度 80%。周围无腐蚀性气体，导电粉尘和爆炸性气体

用于粉状、颗粒、片状等各种食品、营养品、调味品、休闲食品、农副产品、鱼片、肉脯、方便面、茶叶的干燥、杀菌、杀青。常规加热如火焰、热风、电热、蒸汽干燥等都是利用热传导的原理，将热量从被加热物外部传入内部，逐步使物体中心温度升高，称之为外部加热。要使中心部位达到所需的温度需要一定的时间，导热性较差的物体所需时间就更长。这些传统的干燥方法时间长、耗电量大，加热不太均匀，上下翻动，劳动强度大，而微波能干燥特点，微波能穿透物体内部里外同时加热，频率为2450MHZ，以每秒24亿5千万次的振荡，水分子也同样是24亿5千万次的振荡，分子之间互相磨擦产生热量，自己发热，干燥温度可以控制在80 ~ 110 之间，所以可广泛用于各产品的干燥脱水、杀菌。例如：各种小包装食品、豆制品、干果、茶叶、烟叶、果蔬菜等的快速低温干燥、杀菌，在不改变特性的前提下，达到理想的干燥和杀菌目的，也适用于液体饮料、营养品、中草药、液体饮料的萃取和液体杀菌。