

辣椒干燥机隧道式辣椒微波干燥杀菌设备厂家批发

产品名称	辣椒干燥机隧道式辣椒微波干燥杀菌设备厂家批发
公司名称	河南科尔微波科技有限公司
价格	39000.00/台
规格参数	
公司地址	郸城县工业园区1号
联系电话	0394-8989818 17613285579

产品详情

应用领域：

适用于食品、医药、化工等领域的各种物料的干燥杀菌。如：大枣、核桃、辣椒、豆干、饲料、调味品、添加剂、牛肉干、鱼干、肉脯、虾仁、虾干、海产品、果品、果仁、果片类、豆类、蔬菜类、香菇、蘑菇、黑木耳、菌菇类、方便面、豆制品、卤制品、蚕茧、饲料、金银花、西药原料、中草药原料、中药药丸（蜜丸、水丸、水蜜丸、浓缩丸），中、西药片剂、冲粒、营养保健品、化工低含水量物料、纸板（蜂窝纸）、瓦楞纸板、木材、地板、纺织、耐火材料等物料。

- 1、产品型号：KER-SD
- 2、输入电源：220/380V ± 10%
- 3、微波输出功率：60kW（可调）
- 4、微波频率：2450MHz ± 50Hz
- 5、额定输入视在功率：90kVA
- 6、进出料口高度：100mm
- 7、传输带宽度：900mm
- 8、传输速度：0.1 ~ 5m/min
- 9、外形尺寸（长×宽×高）：约12000×1000×1700mm
- 10、工作环境：0~40℃、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

以上参数仅供参考，请来电咨询给您详细解答

设备大小可选，用户根据自身的投资条件，选择合适的设备，设备占地面积小，只用电即可，环保节能。采用微波烘干不但能提高产品的价值，还能节省烘干成本。一举两得，大大提高经济效益。

微波加热原理

物料介质由极性分子和非极性分子组织，在电磁场作用下，这些极性分子从随机分布状态转为依电场方向进行取向排列。而在微波电磁场作用下，这些取向运动以每秒数十亿的频率不断变化，造成分子的剧烈运动与碰撞摩擦，从而产生热量，达到电能直接转换为介质内的热能。可见，微波加热是介质材料自身损耗电场能量而发热，而不同介质材料的介电常数和介质损耗角正切值是不同的，故微波电磁场作用下的热效应也不一样，由极性分子所组织的物质，能较好地吸收微波能，水分子层极强的极性，是吸收微波的最好介质，所以凡含水分子的物资必定吸收微波。另一类由非极性分子组成，它们基本上不吸收或很少吸收微波，这类物质有聚四 乙烯、聚丙烯、和玻璃、陶瓷等，他们能透过微波，而不吸收微波，这类材料可作为微波加热用的容器或支承物或做密封材料。

微波加热的优点

加热速度快

常规加热（如火焰、热风、电热、蒸汽等）都是利用热传导、对流、热辐射将热量首先传递给被加热物的表面，再通过热传导逐步使中心温度升高（即常称的外部加热）。它要使中心部位达到所需的温度，需要一定的热传导时间，而对热传导率差的物体所需要的时间就更长，微波加热属内部加热方式，电磁能直接作用于介质分子转换成热，且透射使介质内外同时受热，不需要热传导，故可在短时间内达到均匀加热。

均匀加热

用外部加热方式加热时，为提高加热速度，就需升高外部温度，加大温差梯度，然而随之就容易产生外焦内生现象。微波加热时不论形状如何，微波都能均匀渗透，产生热量，因此均匀性大大改善。

节能高效

不同物料对微波有不同吸收率，含有水份的物质容易吸收微波能。玻璃、陶瓷、聚丙烯、聚乙烯、氟塑料等侧很少吸收微波，金属将反射微波，这些物质都不能被微波加热。微波加热时，被回热物料一般都是放在用金属制成的加热室内，加热室对电磁波来说是个封闭的腔体，电磁波不能外泄，只能被加热物体吸收，加热室内的空气与相应的容器都不会被加热，所以热效率高。同时工作场所的环境温度也不会因此而升高，生产环境明显改善。

易于控制

微波功率的控制是由开关，旋钮调节，即开即用，无热惯性，功率连续可调。

清洁卫生

对食品、药品等加工干燥时，微波热效应与生物效应能在较低的温度下迅速杀虫灭菌，能最大限度的保持营养成分和原色泽，所以微波加热在食品工业中得到广泛的应用。

选择性加热

不同性质的物料对微波的吸收损耗不同，既选择性加热的特点，这对干燥过程有利，因为水分子对微波的吸收损耗最大，所以含水量高的部位，吸收微波功率多于含水量较低的部位，从而干燥速率趋一致。但有些物质呈负温度系数，温度愈高， ϵ_r 和 $\tan\delta$ 将增大，吸收愈好，造成正反馈使这一部分的温度急剧上升，对这类物资进行微波加热就要注意合理制定加工工艺。