

科尔薯片隧道式微波加热干燥烘干杀菌机设备

产品名称	科尔薯片隧道式微波加热干燥烘干杀菌机设备
公司名称	河南科尔微波科技有限公司
价格	49000.00/台
规格参数	品牌:科尔 型号:KER-SD 电压:220/380V ± 10%
公司地址	郸城县工业园区1号
联系电话	0394-8989818 17613285579

产品详情

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。