

大豆隧道式微波加热干燥烘干杀菌机设备

产品名称	大豆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	54000.00/台
规格参数	频率:2450MHz ± 50Hz 进出料口高度:100mm 传输带宽度:900mm
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 °C、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

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。