

香菇隧道式微波加热干燥烘干杀菌机设备

产品名称	香菇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	53000.00/台
规格参数	型号:KER-SD 频率:2450MHz ± 50Hz 传输速度:0.1 ~ 5m/min
公司地址	郸城县工业园区1号
联系电话	0394-8989818 17613285579

产品详情

- 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：0.1m
- 7、传输带宽度：0.9m
- 8、传输速度：0.1 ~ 5m/min
- 9、外形尺寸（长×宽×高）：约12×1×1.7m
- 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

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。

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。

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。