

# 真空包装食品微波灭菌设备

产品名称	真空包装食品微波灭菌设备
公司名称	河南科尔微波科技有限公司
价格	41000.00/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

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：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

河南科尔食品微波烘干杀菌设备KER-SD性能特点

烘干速度快，均匀加热，清洁卫生，杀菌效果好，全自动化控制，节能环保

河南科尔食品微波烘干杀菌设备KER-SD使用说明

- 1、微波开启时，请勿擅自打开外罩和炉门，以防高压电击或微波能泄露。
- 2、设备必须接地良好。
- 3、请时常检测微波泄露量，谨防接受过量微波辐射。
- 4、设备故障时，必须由专业人员或在专业人员指导下进行检测维修。
- 5、请勿在设备内加热受热急剧膨胀物体和金属块。
- 6、使用前，请认真阅读使用说明书。