

# 黑水虻微波烘干设备

产品名称	黑水虻微波烘干设备
公司名称	山东立威微波微波设备有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	规格:隧道式 材质:不锈钢 功率:20KW
公司地址	山东省济南市天桥区小鲁工业园三区十八号
联系电话	17686798713

## 产品详情

黑水虻微波干燥设备种\*烘干设备，由微波设备烘干后的大麦虫个体饱满、颜色漂亮（金黄色）、口感酥脆、香味浓郁、不损失营养蛋白成分。

微波烘干技术是通过高频电磁波使得物料的内部分子间以每秒几十亿次的相互来回摩擦，物料自身在非常短的时间内产生较高的温度，物料所含的水分快速由内部向表面迁移，然后蒸发至大气当中，再通过抽风机将水汽排出设备外。微波加热是与物料自身相互作用的结果，无需通过热传导来加热，设备加热箱体无热量，因此热损耗较小，加热速度快

### 大型黑水虻烘干膨化设备

黑水虻虫干是指利用烘烤、微波加热等快速脱水烘干的方法，将黑水虻制成干体。黑水虻虫干是鼠类的饲料，可用于饲喂仓鼠、小白鼠等动物。另外，将黑水虻虫干粉碎后可以作为动物饲料的添加剂，饲喂包括猪、牛、羊等动物。将黑水虻烘干保存具有定优势，这是因为活体黑水虻不易长时间保存，而将黑水虻制成虫干后保存延长至半年，便于包装、运输、销售或者进步粉碎加工。不

烘干黑水虻幼虫需要采用比较快速的加热方法。因为高蛋白的水虻幼虫尸体在常温下暴露于空气中，易变质发霉。通常黑水虻死亡两小时后就会现异味。因此，制取黑水虻干不能利用晾晒、蒸干等速度较慢的方法，传统干制方法主要采取微波烘干和烤干，其中又以微波烘干的方法效果优。微波烘干的温度在100-200度之间，不会将水虻烤糊，而且能源利用率高，节能方便。少量虫干可利用家用微波炉生产，大量昆虫的烘干可以订制专业的微波烘干流水线。产品别名：黑水虻烘干机,微波干燥设备,微波杀菌机,微波烤箱

黑水虻烘干设备技术参数：

- 1、设备型号：LW-60HM5
- 2、设备工作电源：三相五线380V ± 10% 50Hz ± 1%

- 3、环境温度：5~40 相对湿度 90%
- 4、微波功率：60KW（可调）
- 5、托水量：48公斤/小时
- 6、加热温度：80-180度（可调可控）
- 7、传输带宽度：800mm
- 8、传输速度：0~5 m/min（变频调速）
- 9、生产方式：连续进出料生产
- 10、设备材质：整机采用不锈钢材料制造
- 11、外型尺寸（长×宽×高）：约13200×1500×1750mm
- 12、执行标准：符合国家GB5226电气安全标准。