

微波香精香料干燥杀菌设备

产品名称	微波香精香料干燥杀菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	88888.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:kl-36kw-6s 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

产品详情

山东鸡肉膏状香精香料微波烘干设备 牛肉浸膏状香精烘干灭菌设备在调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、海鲜精、海鲜高汤精、海鲜高汤粉、排骨精、排骨高汤精、排骨高汤粉、香辛料、辣椒粉）等的加热、干燥与杀菌处理。也适用于对脱水蔬菜、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥。香料的加工工艺：浓缩膏状物、进料系统、进料能量抑制器、微波干燥器、出料能量抑制器、冷却系统、出料打碎系统。

微波杀菌主要靠微波的生物效应和热效应。从烘干、杀菌工序一次完成，一步到位；一机多用的独特烘干灭菌技术。该设备代替了传统的烘干、杀菌等多种设备的一种新新型设备。操作简单方便，公司免费培训、安装，设备随时开机随时操作，方便快捷，不需要传热或预热，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施，只需要380V工业用电即可，整个过程约10分钟左右完成。

微波香精烘干机是调味品行业应用的典例，国内香精香料厂家已近乎80%以上已应用上微波香精香料烘干机。该设备主要应用于粉状、颗粒、片状、膏状等调味品(鸡精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精)，海产品香料(海带、紫菜、鱼、虾、蟹)等的加热、烘干与杀菌处理;也适用于胡椒粉、辣椒粉、卡拉胶粉、大豆粉、芝麻粉、营养bao健品、休闲食品、农副产品、各种肉制小包装、鱼虾、鱼肚等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化。

微波杀菌主要靠微波的生物效应和热效应。从烘干、杀菌工序一次完成，一步到位;一机多用的独特烘干灭菌技术。该设备代替了传统的烘干、杀菌等多种设备的一种新新型设备。操作简单方便，公司免费培训、安装，设备随时开机随时操作，方便快捷，不需要传热或预热，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施，只需要380V工业用电即可，整个过程约3-10分钟左右完成。

微波烘干灭菌设备特点：

- 1、用电源做为微波能源，把电能转化为微波能，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施。
- 2、设备全不锈钢制作，耐高温，耐腐蚀，经久耐用;
- 3、无需翻转，内外同进烘干，烘干时间短，烘干质量好;
- 4、设备不需要预热，随时开，随时用，设备操作简单方便，1-2人就可操作生产
- 5、产品无污染，车间工作环境好。
- 6、烘干速度快、时间短：10分钟左右完成整个烘干灭菌过程
- 7、热效率高。微波在加热的过程中，是对物料内、外同时加热，且微波直接作用于物料，因此，微波加热热效率高于常规的加热设备。
- 8、人工劳动强度低，可与其他设备连结成生产流水线，提高自动化生产效率
- 9、环保节能，提高产品质量和经济价值。
- 10、设备有烘干观察窗，在烘干过程中，能观察物料变化。
- 11、采用微波作为杀菌源，杀菌温度低，杀菌时间短，不改变制品原有的感官性状;

微波香精香料烘干机主要技术参数：

型号：KL-40-5

电源输入：三相 $380 \pm 10\%$ 50HZ;

输出微波功率：40KW(功率可调)

频率：2450MHz \pm 50MHz

传输速度：0-5米/分钟

冷却方式：磁控管水冷、电源油浸水冷(可连续24小时不间断运行)

传送带：耐高温聚四氟乙烯传送带

脱水效率：40公斤/小时(可按照客户实际要求来定制)

设备(长×宽×高): 12360×1265×1700mm

微波泄漏：符合国家GB10436—89标准 5mw/cm²

符合GB5226电气安全标准

注：设备大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做工艺试验，欢迎广大用户前来考察、洽谈！