

Maquinaria y equipo de producción y procesamiento de carne

Principio de funcionamiento

Las microondas son ondas electromagnéticas de una frecuencia de 300 MHz a 300 GHz. El material en el medio de calentamiento en las moléculas de agua es una molécula polar. Esta en el rápido cambio bajo el campo magnético de alta frecuencia, su polaridad se orientará con el cambio de los cambios de campo eléctrico externo, resultando en el movimiento molecular y la fricción entre el efecto, este campo del campo de microondas puede transformarse en energía térmica dentro del medio, la temperatura del material aumentó, calentando y soplando una serie de procesos físicos y químicos, a fin de lograr el propósito de calentamiento y secado de microondas.

Nuestra máquina secadora y esterilizadora por microondas puede afectar muchas materias primas, como granos, trufas, mariscos, medicinas, etc. Las microondas tienen buenas características de penetración y reflexión, pueden ser muy buenas para tratar con diferentes materiales. Puede ser usado para comida de perros, comida de gatos, comida de peces, pájaros, serpientes, tortugas, etc.