

Professional
Powder Equipment
Manufacturer



Powder
Equipment



Milling
Technology



Powder
Materials

TENCAN

Product Brochure



SERIE DE SINTERIZACIÓN

Horno de Secado al Vacío por Microondas

WBGZ

Horno de secado al vacío por microondas para secado y esterilización en alimentos, farmacia, química.

<https://www.labballmill.com/es/products/sintering-series/microwave-vacuum-drying-oven.html>

Generated at 2026-07-28 15:18:53



TENCAN

Descripción general del producto

Horno de secado al vacío por microondas para secado y esterilización en alimentos, farmacia, química.



Microwave Vacuum Drying Oven

Models: WBGZ-1
WBGZ-3

Uniform Heating
Extends Shelf Life

Energy Saving & Efficient
Compact Equipment Size
Easy Installation & Maintenance



Microwave Vacuum Dryer

Model: WBGZ-1
WBGZ-3

Uniform Heating
Extends Shelf Life

Energy-Saving & Efficient
Compact Equipment Size
Easy Installation & Maintenance





Introducción del producto

El secador de vacío por microondas es una nueva generación de equipos nuevos y eficientes de secado y esterilización desarrollados con éxito para ingeniería alimentaria, ingeniería farmacéutica, bioingeniería, ingeniería química, ingeniería de materiales y procesamiento profundo de productos agrícolas y secundarios mediante la utilización de tecnología madura de aplicación de energía de microondas. Tiene ventajas significativas como una velocidad de secado rápida, un índice de eficiencia de consumo de energía pequeño y un efecto uniforme de secado y esterilización de los materiales. Puede reemplazar directamente el secador tradicional para la deshidratación y secado de materiales. ; La capacidad de esterilización de la energía de microondas también se puede utilizar para esterilizar materiales medicinales chinos, polvos medicinales chinos y otros materiales. Se utiliza principalmente para la deshidratación, secado y esterilización de productos agrícolas y secundarios de alto valor agregado y sensibles al calor, productos para la salud, alimentos, materiales medicinales, frutas y verduras, materias primas químicas, etc. ; Se utiliza para la concentración de productos químicos a baja temperatura, la eliminación de agua de cristalización, el secado de preparaciones enzimáticas, etc. Los secadores de vacío por microondas son adecuados para laboratorios en instituciones de investigación científica.

Drying Series

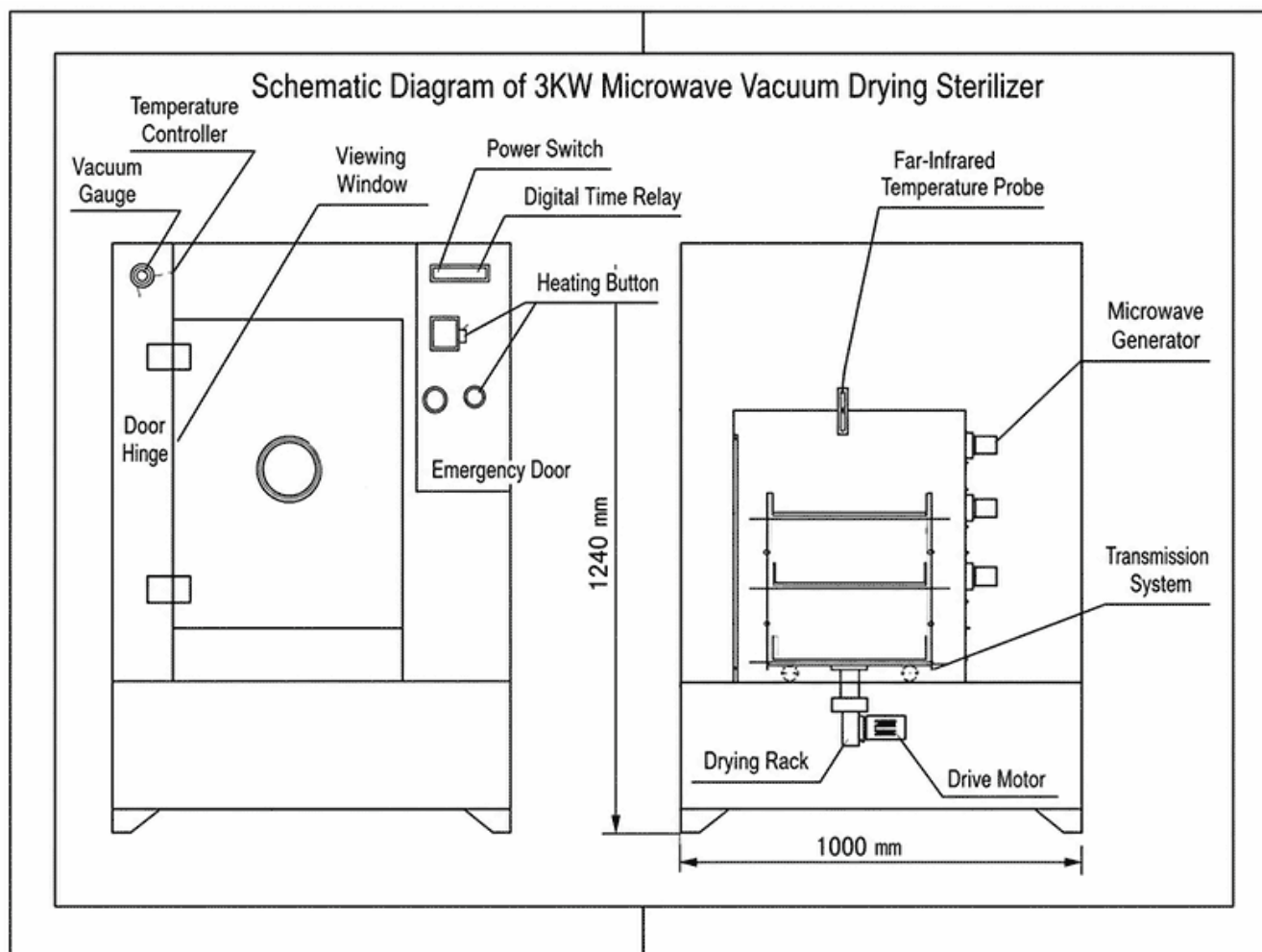
Product Details



Parámetros técnicos

modelo	WBGZ-1	
fuelle de alimentación	Trifásico de cuatro hilos 380V±5% 50Hz±1% conectado a tierra por separado	
La potencia total instalada del equipo es de aproximadamente	1.2Kw	
potencia de microondas	1Kw	La potencia del microondas se ajusta de forma automática y continua, y se puede ajustar manualmente
frecuencia de microondas	2450MHz±25MHz	
Fuga de microondas	<2MW/cm²	Estándar nacional <5MW/centímetro cuadrado
Dimensiones del equipo	Largo×ancho×alto	850×560×700mm
Tamaño del estudio	Largo×ancho×alto	340×320×240mm
capacidad de secado		1-1.5kg/batch
temperatura ambiente	-10-40°C	Humedad relativa≤80%
ambiente	Sin gas corrosivo, sin gas explosivo	
Caja calefactora para microondas	La caja está equipada con una puerta mosquitera de gran apertura (conveniente para mantenimiento y limpieza).	
Método de alimentación por microondas	El generador de microondas se alimenta desde el lateral para asegurar la uniformidad del equipo.	
Fuente de alimentación dedicada para microondas	Módulo de potencia dedicado al microondas	
Método de enfriamiento por magnetrón	refrigeración por aire	El magnetrón está equipado con un diseño de ventilador independiente para garantizar la vida útil del magnetrón.
Rango y precisión de medición de temperatura	Termómetro infrarrojo lejano de German Optics, rango de medición de temperatura: 0-300°C	
Método de control	Operación de botones, control de instrumentos de control de temperatura (control PLC opcional, operación de pantalla táctil)	
Normas sobre fugas de microondas en equipos.	Implementación: estándar GB10436-89 GB 5959.6-2008 Normas de seguridad para equipos industriales de calentamiento por microondas.	
Normas de seguridad eléctrica de equipos.	GB 5226.1-2008 Seguridad mecánica y eléctrica Equipos mecánicos y eléctricos Parte 1: Condiciones técnicas generales	

modelo	WBGZ-3	
fuelle de alimentación	Trifásico de cuatro hilos 380V±5% 50Hz±1% conectado a tierra por separado	
La potencia total instalada del equipo es de aproximadamente	3Kw+1.1Kw	
potencia de microondas	3Kw	La potencia del microondas se ajusta de forma automática y continua, y se puede ajustar manualmente
frecuencia de microondas	2450MHz±25MHz	
Fuga de microondas	<2MW/cm²	Estándar nacional <5MW/centímetro cuadrado
Dimensiones del equipo	Largo×ancho×alto	1000*650*1200 (milímetros)
Tamaño de la bandeja para hornear	Largo×ancho×alto	250*250*50 (milímetros)
Capacidad de secado y esterilización.		2-4.5kg/batch
temperatura ambiente	-10-40℃	Humedad relativa≤80%
ambiente de taller	Sin gas corrosivo, sin gas explosivo	
Caja calefactora para microondas	La caja está equipada con una puerta mosquitera de gran apertura (conveniente para mantenimiento y limpieza).	
Método de alimentación por microondas	El generador de microondas se alimenta desde ambos lados para garantizar la uniformidad del equipo.	
Controlador de alto voltaje dedicado para microondas	Diseño por separado el bastidor de suministro de energía e instale un generador de microondas controlado independientemente en cada controlador	
Método de enfriamiento por magnetrón	Refrigerado por aire, el magnetrón está equipado con un diseño de ventilador independiente para garantizar la vida útil del magnetrón.	
Rango y precisión de medición de temperatura	Termómetro infrarrojo lejano de German Optics, rango de medición de temperatura: 0-300℃	
Método de control	Operación de botones, control de instrumentos de control de temperatura (control PLC opcional, operación de pantalla táctil)	
Normas sobre fugas de microondas en equipos.	Implementación: estándar GB10436-89 GB 5959.6-2008 Normas de seguridad para equipos industriales de calentamiento por microondas.	
Normas de seguridad eléctrica de equipos.	GB 5226.1-2008 Seguridad mecánica y eléctrica Equipos mecánicos y eléctricos Parte 1: Condiciones técnicas generales	



Características del producto

1. Ahorro de energía y alta eficiencia: Equipo de secado al vacío convencional, porque en condiciones de vacío, es muy difícil transferir calor por convección y solo se puede conducir por conducción, la velocidad de calentamiento es lenta, el ciclo de secado es largo y el consumo de energía es grande. El equipo de secado al vacío por microondas utiliza la transferencia de energía de radiación para calentar el medio en su conjunto sin la necesidad de otros medios de transferencia de calor. Evita las deficiencias anteriores, por lo que es rápido, eficiente, el ciclo de secado se acorta considerablemente y se reduce el consumo de energía. En comparación con la tecnología de secado convencional, la eficiencia se puede mejorar más de cuatro veces.
2. Calentamiento uniforme: dado que el calentamiento por microondas calienta el interior y el exterior del material al mismo tiempo, la diferencia de temperatura entre el interior y el exterior del material es pequeña y no se producirá el calentamiento inconsistente entre el interior y el exterior que ocurre con el calentamiento convencional, lo que mejora en gran medida la calidad del secado.
3. Fácil de controlar: debido al rápido ajuste de la potencia del microondas y las características de ausencia de inercia, es fácil de controlar en el tiempo y facilita el ajuste y determinación de los parámetros del proceso. La potencia del microondas se puede ajustar continuamente a medida que cambia la temperatura del material. La interfaz hombre-máquina y el PLC se pueden utilizar para realizar un control automático programable del proceso de calentamiento y las especificaciones del proceso de calentamiento.
4. El equipo es de tamaño pequeño y fácil de instalar y mantener.
5. Vida útil prolongada: el efecto biológico de la energía de las microondas puede esterilizar y prevenir el moho a temperaturas más bajas. Debido a la rápida velocidad de calentamiento y al corto tiempo de calentamiento, la actividad, las vitaminas, el color original y los nutrientes del material se pueden conservar al máximo.
6. Protección del medio ambiente: Los equipos de vacío por microondas no producen "tres desechos". Dado que la energía de microondas se controla en la cámara de calentamiento y la guía de ondas de metal, hay muy pocas fugas de microondas y se puede controlar a $2,0 \text{ mw/cm}^2$, sin peligros radiactivos ni emisiones de gases nocivos, sin calor residual ni contaminación por polvo, ni materiales contaminantes ni el medio ambiente.
7. Beneficios económicos significativos.

Los equipos de vacío por microondas tienen importantes beneficios económicos y sociales en términos de ahorro de energía, reducción del consumo, mejora de la calidad del producto, seguridad e higiene y bajo costo de inversión en equipos.

Accesorios y personalización

Accesorios

Los frascos de molienda, elementos calefactores, soportes de muestras, módulos de control y otros accesorios compatibles se pueden seleccionar según la configuración del producto.

Personalización

Para requisitos de voltaje, capacidad, tamaño de cámara, temperatura de proceso o aplicación, contacte con TENCAN para una configuración adecuada.