

Professional
Powder Equipment
Manufacturer



Powder
Equipment



Milling
Technology



Powder
Materials

TENCAN

Product Brochure



SÉRIE DE FRITTAGE

Étuve de séchage sous vide à micro-ondes

WBGZ

Séchoir sous vide à micro-ondes : séchage et stérilisation efficace pour agroalimentaire, pharmaceutique et chimie.

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

Generated at 2026-07-28 15:18:58



TENCAN

Présentation du produit

Séchoir sous vide à micro-ondes : séchage et stérilisation efficace pour agroalimentaire, pharmaceutique et chimie.



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





Présentation du produit

Le séchoir sous vide à micro-ondes est une nouvelle génération de nouveaux équipements de séchage et de stérilisation efficaces développés avec succès pour l'ingénierie alimentaire, l'ingénierie pharmaceutique, la bio-ingénierie, l'ingénierie chimique, l'ingénierie des matériaux et le traitement en profondeur des produits agricoles et secondaires en utilisant la technologie mature d'application de l'énergie micro-ondes. Il présente des avantages significatifs tels qu'une vitesse de séchage rapide, un faible rapport d'efficacité de consommation d'énergie et un effet de séchage et de stérilisation uniforme des matériaux. Il peut remplacer directement le séchoir traditionnel pour la déshydratation et le séchage des matériaux. ; La capacité de stérilisation de l'énergie micro-ondes peut également être utilisée pour stériliser des matières médicinales chinoises, des poudres médicinales chinoises et d'autres matières. Il est principalement utilisé pour la déshydratation, le séchage et la stérilisation de produits agricoles et secondaires à haute valeur ajoutée et sensibles à la chaleur, de produits de santé, d'aliments, de matières médicinales, de fruits et légumes, de matières premières chimiques, etc. ; Utilisé pour la concentration à basse température de produits chimiques, l'élimination de l'eau de cristallisation, le séchage de préparations enzymatiques, etc. Les séchoirs sous vide à micro-ondes conviennent aux laboratoires des instituts de recherche scientifique.

Drying Series

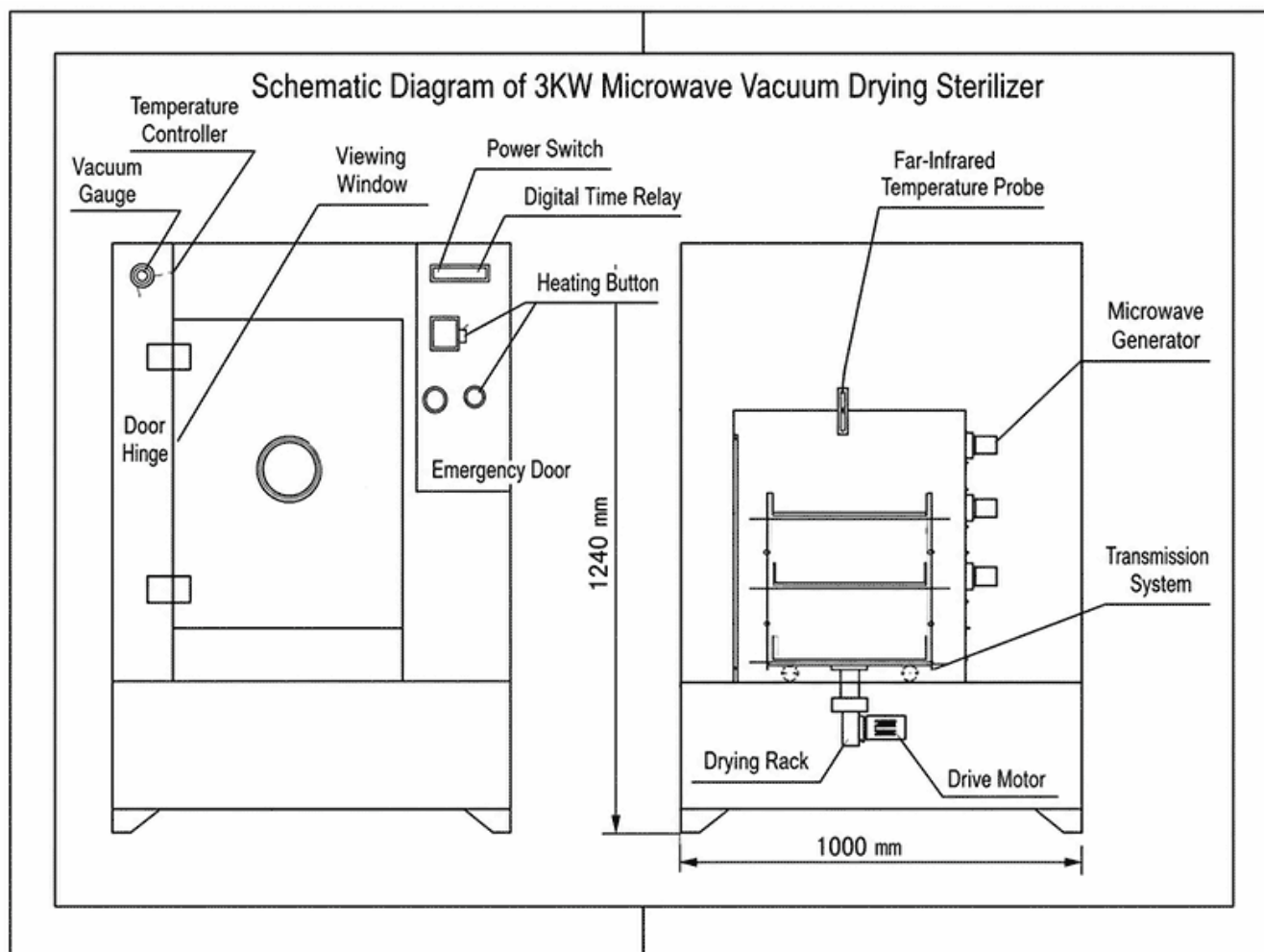
Product Details



Paramètres techniques

modèle	WBGZ-1	
alimentation	Triphasé à quatre fils 380 V $\pm$ 5 % 50 Hz $\pm$ 1 % mis à la terre séparément	
La puissance totale installée de l'équipement est d'environ	1.2Kw	
Puissance micro-ondes	1Kw	La puissance du micro-ondes est ajustée automatiquement et en continu et peut être ajustée manuellement
fréquence micro-onde	2450 MHz $\pm$ 25 MHz	
Fuite de micro-ondes	$\leq 2\text{MW/cm}^2$	Norme nationale $\leq 5\text{ MW/centimètre carré}$
Dimensions de l'équipement	Longueur×largeur×hauteur	850×560×700mm
Taille du studio	Longueur×largeur×hauteur	340×320×240mm
capacité de séchage		1-1.5kg/batch
température ambiante	-10-40°C	Humidité relative $\leq 80\%$
environnement	Pas de gaz corrosif, pas de gaz explosif	
Boîte chauffante micro-ondes	Le box est équipé d'une porte moustiquaire à grande ouverture (pratique pour l'entretien et le nettoyage)	
Méthode d'alimentation par micro-ondes	Le générateur de micro-ondes est alimenté par le côté pour assurer l'uniformité de l'équipement.	
Alimentation dédiée au micro-ondes	Module d'alimentation dédié aux micro-ondes	
Méthode de refroidissement par magnétron	refroidissement par air	Le magnétron est équipé d'une conception de ventilateur indépendante pour assurer la durée de vie du magnétron.
Plage de mesure de la température et précision	Thermomètre infrarouge lointain German Optics, plage de mesure de température : 0-300°C	
Méthode de contrôle	Fonctionnement des boutons, contrôle des instruments de contrôle de la température (contrôle PLC en option, fonctionnement de l'écran tactile)	
Normes de fuite des équipements micro-ondes	Mise en œuvre : norme GB10436-89 GB 5959.6-2008 Règles de sécurité pour les équipements industriels de chauffage par micro-ondes	
Normes de sécurité électrique des équipements	GB 5226.1-2008 Sécurité mécanique et électrique Équipements mécaniques et électriques Partie 1 : Conditions techniques générales	

modèle	WBGZ-3	
alimentation	Triphasé à quatre fils 380 V $\pm$ 5 % 50 Hz $\pm$ 1 % mis à la terre séparément	
La puissance totale installée de l'équipement est d'environ	3 kW + 1,1 kW	
Puissance micro-ondes	3Kw	La puissance du micro-ondes est ajustée automatiquement et en continu et peut être ajustée manuellement
fréquence micro-onde	2450 MHz $\pm$ 25 MHz	
Fuite de micro-ondes	$\leq 2\text{MW/cm}^2$	Norme nationale $\leq 5\text{ MW/centimètre carré}$
Dimensions de l'équipement	Longueur×largeur×hauteur	1000*650*1200mm
Taille de la plaque à pâtisserie	Longueur×largeur×hauteur	250*250*50mm
Capacité de séchage et de stérilisation		2-4.5kg/batch
température ambiante	-10-40°C	Humidité relative $\leq 80\%$
environnement d'atelier	Pas de gaz corrosif, pas de gaz explosif	
Boîte chauffante micro-ondes	Le box est équipé d'une porte moustiquaire à grande ouverture (pratique pour l'entretien et le nettoyage)	
Méthode d'alimentation par micro-ondes	Le générateur de micro-ondes est alimenté des deux côtés pour assurer l'uniformité de l'équipement	
Pilote haute tension dédié aux micro-ondes	Concevez séparément le rack d'alimentation et installez un générateur de micro-ondes contrôlé indépendamment sur chaque pilote	
Méthode de refroidissement par magnétron	Refroidi par air, le magnétron est équipé d'une conception de ventilateur indépendante pour assurer la durée de vie du magnétron.	
Plage de mesure de la température et précision	Thermomètre infrarouge lointain German Optics, plage de mesure de température : 0-300°C	
Méthode de contrôle	Fonctionnement des boutons, contrôle des instruments de contrôle de la température (contrôle PLC en option, fonctionnement de l'écran tactile)	
Normes de fuite des équipements micro-ondes	Mise en œuvre : norme GB10436-89 GB 5959.6-2008 Règles de sécurité pour les équipements industriels de chauffage par micro-ondes	
Normes de sécurité électrique des équipements	GB 5226.1-2008 Sécurité mécanique et électrique Équipements mécaniques et électriques Partie 1 : Conditions techniques générales	



Caractéristiques du produit

1. Économie d'énergie et haute efficacité : équipement de séchage sous vide conventionnel, car dans des conditions de vide, il est très difficile de transférer la chaleur par convection et ne peut être conduit que par conduction, la vitesse de chauffage est lente, le cycle de séchage est long et la consommation d'énergie est importante. L'équipement de séchage sous vide à micro-ondes utilise le transfert d'énergie par rayonnement pour chauffer le support dans son ensemble sans avoir besoin d'autres supports de transfert de chaleur. Il évite les défauts ci-dessus, il est donc rapide et efficace, le cycle de séchage est considérablement raccourci et la consommation d'énergie est réduite. Par rapport à la technologie de séchage conventionnelle, l'efficacité peut être multipliée par quatre.
2. Chauffage uniforme : étant donné que le chauffage par micro-ondes chauffe l'intérieur et l'extérieur du matériau en même temps, la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du matériau est faible et le chauffage incohérent entre l'intérieur et l'extérieur qui se produit lors du chauffage conventionnel ne se produira pas, améliorant considérablement la qualité du séchage.
3. Facile à contrôler : en raison de l'ajustement rapide de la puissance des micro-ondes et des caractéristiques d'absence d'inertie, il est facile à contrôler dans le temps et facilite l'ajustement et la détermination des paramètres du processus. La puissance des micro-ondes peut être ajustée en continu à mesure que la température du matériau change. L'interface homme-machine et le PLC peuvent être utilisés pour effectuer un contrôle automatique programmable du processus de chauffage et des spécifications du processus de chauffage.
4. L'équipement est de petite taille et facile à installer et à entretenir.
5. Durée de conservation prolongée : l'effet biologique de l'énergie des micro-ondes peut stériliser et prévenir la moisissure à des températures plus basses. Grâce à la vitesse de chauffage rapide et au temps de chauffage court, l'activité, les vitamines, la couleur d'origine et les nutriments du matériau peuvent être préservés au maximum.
6. Protection de l'environnement : l'équipement sous vide à micro-ondes ne produit pas de « trois déchets ». Étant donné que l'énergie des micro-ondes est contrôlée dans la chambre de chauffage et le guide d'ondes en métal, il y a très peu de fuites de micro-ondes et peut être contrôlée à $2,0 \text{ mw/cm}^2$, pas de risques radioactifs ni d'émissions de gaz nocifs, pas de chaleur résiduelle et de pollution par les poussières, ni de matériaux polluants ni d'environnement.
7. Avantages économiques importants.

Les équipements de vide à micro-ondes présentent des avantages économiques et sociaux importants en termes d'économie d'énergie, de réduction de la consommation, d'amélioration de la qualité des produits, de sécurité et d'hygiène et de faible coût d'investissement en équipement.

Accessoires et personnalisation

Accessoires

Les bols de broyage, éléments chauffants, porte-échantillons, modules de commande et autres accessoires compatibles peuvent être sélectionnés selon la configuration du produit.

Personnalisation

Pour les exigences de tension, capacité, taille de chambre, température de procédé ou application, veuillez contacter TENCAN pour une configuration adaptée.