

## 节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉

产品名称	节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉
公司名称	山东康来机械设备有限公司莱芜分公司
价格	68888.00/台
规格参数	品牌:康来机械 型号:kl-28kw-4 产地:济南
公司地址	莱城区口镇
联系电话	13869168933 13869168933

### 产品详情

节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉 采用较低温度对五谷杂粮进行烘焙的过程，一般烘焙温度控制在120—130 左右，而常规的电烤箱设备烘烤温度可达180 以上，故采用微波烘焙也叫微波低温烘焙。微波烘焙设备好于常规烘焙工艺，且具有干燥、杀菌、杀虫的效果。烘焙后的成品颗粒饱满，产品酥脆爽口，香味浓郁，色泽自然。五谷杂粮低温烘焙设备生产环境友好，干净卫生，烘焙效果好，没有热惯性。

节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉 ，可保持皮肤和粘膜的健康；维生素B2，能够预防青春痘；维生素E则能预防衰老、皮肤干燥。其他的成分，如脂肪油、挥发油、亚麻油酸，可滋润皮肤，使其光滑细致；氨基酸、胱氨酸等能让秀发乌黑亮丽；而不饱和脂肪酸可使堆积在体内的胆固醇变少、促进新陈代谢使头发容易生成，预防掉发和秃头等。五谷杂粮中富含的微量元素让美丽永远属于您。

节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉 我司经过多年的研究、开发，制造了适合各种产品的微波低温烘焙设备。五谷杂粮低温烘焙设备可应用于花生、瓜子、核桃、豆类、坚果类等烘焙参观考察、洽谈！

微波五谷杂粮烘烤熟化设备属于新型的杂粮加工设备，它的工作原理与常规的炒锅和烤箱不同，微波的工作原理是发射微波作用于物料内部的水分子，电磁波促使五谷杂粮内部的水分子剧烈运动撞击自身产热，含水分多的五谷杂粮吸收微波多、含水分小的五谷杂粮吸收微波少，这样就达到熟化五谷杂粮均匀的效果。另外，微波在烘烤熟化五谷杂粮的过程中还有提香作用，能够快速的脱去杂粮中的豆腥味，从而烤出来的五谷杂粮比较香。

节能多层环保五谷杂粮低温烘焙隧道炉 传统的炒锅、转炉产量小，有污染，并且人工工作量大等原因，现很多企业都已换成五谷杂粮微波熟化设备了，我公司专业做五谷杂粮微波熟化设备，公司有样机，带料来实验考察。五谷杂粮熟化设备我们都知道，一般五谷杂粮烘烤\烘焙或者熟化都用传统的转炉或者炒锅，这种传统的转炉或者炒锅优点就是价格比较便宜，但是口感没有微波设备烤出来的味道好些。应用范围：各种杂粮烘烤熟化灭菌、农副产品烘干灭菌、坚果烘烤熟化灭菌等。