

# 连续式牛肉粒牛肉干微波杀菌设备选择哪家微波设备

产品名称	连续式牛肉粒牛肉干微波杀菌设备选择哪家微波设备
公司名称	南京金佰力微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区天元东路58号致远大厦5022室（注册地址）
联系电话	18013914323

## 产品详情

烤牛肉粒应该用牛里脊，牛里脊肉筋道，肉质也比较细嫩，同时也是牛身上好吃的部位之一，是很多对牛肉比较内行的人来说都会购买的了。牛里脊部位大部分都是脂肪比较低的含量低的精瘦肉，特别适合男女老少食用，适合煎、炒、炸、牛排。用烤的方式来烹饪牛肉粒，牛里脊是再合适不过的了。连续式牛肉粒牛肉干微波杀菌设备可以很好的帮助牛肉粒，牛肉干后期的储存。

连续式牛肉粒牛肉干微波杀菌设备具备自动控温系统，自动控制微波密度系统、自动报警系统、视频监控系系统、传输带自动纠偏系统、传输变频调速系统、物料控制系统、PLC控制系统等。可24小时连续工作

能量转换效率高，加热速度快，烘焙杀菌只需3-10分钟。

膨化效果明显。

低温杀菌、营养成分损失少。极大程度的保证了原物料的有效营养成分，保持原有的色泽度，延长了物料的保鲜期和货架期。

食品微波杀菌干燥机时间短，速度快。一般3、4分钟即可，干燥、杀菌、杀虫、防霉可同时进行，缩短了加工工艺。

微波食品杀菌设备使用操作方便。

利用微波食品杀菌设备可对食品进行干燥、杀菌、熟化、焙烤、脱腥、膨化和保鲜处理。目前已用于米粉、麦片、豆奶粉、香辛料、袋装、卤菜类、肉类小包装、方便面、保健茶、糕点、牛肉干、蔬果干、土豆片、鱼片干、盐水鸭、腰果、花生米、瓜子、大豆等许多方面的生产中。

南京金佰力微波设备有限公司是一家集科研、开发、生产、销售于一体的综合设备制造企业，公司设有微波实验室可以提供多种物料工艺摸索，生产：微波干燥杀菌设备、微波真空干燥设备、微波萃

取设备、微波高温设备、微波合成反应仪器等，产品从超低温到超高温系列化，可完成微波实验工作站及工业应用微波设备一站式解决方案。

公司既有标准的设备解决方案，也可根据客户的特殊产品定制非标型的微波设备，设备适用于：

食品类：干燥、杀菌、杀青、浓缩、膨化、熟化、脱腥、解冻合成及一些特殊使用方式的工艺解决方案；

生物医药：低温干燥、萃取、浓缩与有机溶剂的回收；

化工：干燥、烧结、固化、消解灰化；