

冷链盒饭加热杀菌微波设备

产品名称	冷链盒饭加热杀菌微波设备
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

微波盒饭加热设备广泛应用于高铁、动车、学校、快餐公司、餐饮店、赛场、展会等的盒饭配送，其优点是产量高、连续快速。2分钟左右即可达到温度要求。不破坏饭菜的营养成分、不变色、不改变风味。同时，由于加热过程中，微波的热效应和非热效应共同的作用，对饭菜起到了杀菌作用，满足了食品的卫生指标要求。冷链快餐加热设备复热机是大型盒饭加热设备不错的选择。

冷链快餐加热设备复热机特点

- 1、可以在2分钟内对0 至7 的冷藏食品进行加热和杀菌，加热的盒饭温度最终会达到70摄氏度以上。
- 2、如果盒饭的温度没有达到70摄氏度，安装在微波隧道出口处的检测将会自动发出警报。
- 3、采用微波杀菌的方式，一方面可以比其它设备杀菌节约一半的时间，节省40%的电，另一方面更可以在保证食物营养的基础上保留色、香、味。
- 4、热链保鲜链接（保存过程快餐不会起变化）；
- 5、微波集中加热（集中快速，确保加热后3小时食用完毕，符合快餐传递要求
- 6、全面引入环保概念。
- 7、微波营养快餐的经营活动，从而提高快餐业工业化、标准化进程，讲究科学、配比、饮食；降低盲目消费，节省消费开支；达到快餐业的营养、卫生、快捷与社会经济的发展水平相适应。

无论从环保、卫生健康、经济合理、食品安全和社会文明进步角度考虑，生产和供应营养、标准快餐，采用微波设备对盒饭进行加热都有积极的意义。

