

调味品微波烘干灭菌设备

产品名称	调味品微波烘干灭菌设备
公司名称	东莞市华青节能科技有限公司
价格	80000.00/台
规格参数	
公司地址	东莞市沙田镇民田第三工业区
联系电话	86-076989777310 13071361234

产品详情

东莞华青调味品微波杀菌干燥膨化设备

应用于调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精）等的加热、干燥与杀菌处理。也适用于对海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥。

微波杀菌干燥特点：

1. 干燥时间短，产品的香味浓厚；
2. 干燥温度低、均匀，产品的色泽亮丽；
3. 选择性加热。因为水分子对微波吸收最好，所以含水量高的部分，吸收微波功率多于含水量较低的部分。这就是选择性加热的特点，利用这一特点可以做到均匀加热和均匀干燥；
4. 干燥脱水的水气方向由内到外。所以，[微波干燥](#)具有膨化作用，对后续的粉碎大有帮助；
5. 节能高效。微波是直接对物料进行作用，因而没有额外的热能损失，炉内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电30%。
6. 易于控制，工艺先进。与常规方法比较，设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；微波功率可调。在微波加热，干燥中，无废水，无废气，是一种安全无害的高新技术。提高产品质量，带来经济效益！

资料转自华青微波网：www.hq0769.net