

方便面块微波干燥杀菌设备

产品名称	方便面块微波干燥杀菌设备
公司名称	东莞市华青节能科技有限公司
价格	65000.00/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

方便面作为速食产品的代表，一直受到消费者青睐，与此同时，方便面的卫生安全和营养问题，也被极大关注，利用[微波设备](#)对方便面的加工，在很大程度上解决了上述问题。

产品质量：经过微波处理的方便面块外形饱满，色泽口感极佳，富有弹性，保留了传统水面风味，面条具在多孔性，复水性好。

加热均匀，高效节能：微波加热时，微波从四面八方穿透面块，直接对面块进行能量转换，加热均匀，由于微波加热有选择性，水分吸收微波能比干物多得多，可快速蒸发，加热时不需传热介质，几乎无能量损耗，比常规加热方法效率提高2-5倍。

消毒灭菌，食用安全：无油，节油方便面符合当今发展要求的“三低”食品的趋势，消除了因食用高脂肪方便面引起的隐患。面条中的微生物受到微波热效应和非热效应共同作用时，在极短时间内被杀灭。

无污染：[微波干燥](#)加热无油烟，不污染食品环境，微波能量的泄漏极小，远低于国家安全标准。

易控制，改善劳动条件：微波功率传递速度的调整只需操纵控制台上的按钮，瞬间可达功率升降，设备开关，无热惯性。大大减少次品，废品率，设备不加热，操作工可免受高温之苦，节省劳力。

经济效益：传统工艺大多采用油炸，面条类水份与油脂发生水解反应，产生游离脂肪酸，油在连续长时间高温中酸值上升，油脂氧化劣变当油脂周转率控制不当，容易造成酸值超标，这时油就不能再用，全部换新油对企业带来很大经济损失