

# 威雅斯珍珠粉杀菌干燥微波设备

产品名称	威雅斯珍珠粉杀菌干燥微波设备
公司名称	广州威雅斯微波设备有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区人和大马路56号南国工业园
联系电话	020-22103642 13922094319

## 产品详情

威雅斯微波设备的优点在于：1、设备简单，工艺先进，便于控制，节省占地面积，节约能源，改善劳动条件。2、杀菌彻底，且干燥、杀菌、杀虫、防霉等工艺可同时进行。3、产品质量好。能极大程度的保持了物料的营养成分，感官好，口感佳，延长了物料的保鲜期和货架期。

4、时间短，速度快，加热均匀。珍珠粉低温干燥杀菌设备一般在70℃就可以全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~3分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。延长保质期，对提高产品质量有显著的效果。在各种粉状产品的生产过程中，因为工艺、生产条件的影响，导致生产出来的产品微生物指标超标。所以必须进行杀菌处理才能满足使用需求。而微波就是最佳的选择。微波是内部加热，含水量高的部位升温较快。而一般的热风干燥过程中物料外部受热，表面干燥，热量向内传递，其方向与水分扩散传递的方向相反，影响了水分的内外蒸发。因此微波过程中，水分由内层向外层的迁移速度快；干燥速度明显快于热风干燥。本产品还适用于辣椒粉、胡椒粉、豆奶粉、豆粉、麦片、黑芝麻糊、米粉、花粉、藕粉、龟鳖粉、核桃粉、藕粉、珍珠粉、蔬菜粉及各类调味料、药粉生产过程中成功地使用，在天然营养食品的加工过程中，为保持各种营养成分不受破坏，通常采用真空冷冻干燥和钴60射线杀菌工艺，损耗大，效率低且可能会有辐射遗物，经过生产实践表明，与原工艺相比，具有加工周期短、产品质量好、低温杀菌、保持营养成分等优点，提高了效率，节省了电力，取得了明显的经济效益和社会效益。详情请进 [www.microwave88.com](http://www.microwave88.com) 威雅斯根据您的具体要求，为您的企业研制生产各种规格、型号、用途的具体产品。广州威雅斯微波设备的免费保质期为：自设备制造完成并经调试合格之日起12个月，期满后全程跟踪服务。