

威雅斯 牛肉香精干燥杀菌设备

产品名称	威雅斯 牛肉香精干燥杀菌设备
公司名称	广州威雅斯微波设备有限公司
价格	400000.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区人和镇大马路56号南国工业园D栋
联系电话	020-32796232 18011994363

产品详情

牛肉香精干燥杀菌设备

- 1、干燥时间短、产品的香味浓厚、均匀、色泽亮丽。
- 2、选择性加热。因为水分子对微波吸收最好，所以含水量高的部份，吸收微波功率多于含水量较低的部份。这就是选择性加热的特点，利用这一特点可以做到迅速、均匀加热和均匀干燥。
- 3、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。
- 4、绿色环保设备，节能高效。微波是直接对物料进行作用，没有经过其他中间转换环节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%。
- 5、便于控制，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，传输速度可调。在微波加热干燥、杀菌中，无废水、无废气等产生，是一种安全无害的高新技术。提高产品质量，带来经济效益。并且设备的工作环境温度低，噪音小，极大地改善了劳动条件，又节省占地面积
- 6、低温杀菌保持营养成分和传统风味。微波杀菌是通过待殊热和非热效应杀菌，与常规热力杀菌比较，能在比较低的温度和较短的时间获得所需的消毒杀菌效果。实践表明，一般杀菌温度在75~80 就能达到效果，此外，微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素C是46%~50%，而微波处理是60%~90%；常规加热猪肝维生素A保持率为58%，而微波加热为84%。

设备为非标设备。技术参数及报价仅供参考。如果你有相关的需求，请把你的要求EMAIL给我们，我们会根据你的需求定制设备。欢迎来电垂询或直接到我公司考察、洽谈合作。

咨询联系人：宋友谊

电话：20-33673383

手机：15817188338

公司主页网址：www.weiboji.cn

微波机网址 <http://www.weiboji.com>

阿里商铺：<http://weiboji.cn.alibaba.com>

中国供应商：<http://sunyouse.cn.china.cn>

<http://gzweiboji.cn.china.cn>