

牛肉干微波灭菌生产机械

产品名称	牛肉干微波灭菌生产机械
公司名称	济南隆拓微波设备有限公司
价格	96000.00/套
规格参数	
公司地址	济南市历城区祝甸北路工业园
联系电话	0531-88775157 13210585379

产品详情

牛肉干微波烘干设备的简介：

微波设备加工的肉类成品无论是质量还是产量以及卫生指标均得到彻底改观,并解决了国内许多专业微波生产厂家多年没有解决的微波加热过程牛肉干产生焦化问题。一、设备简介设备采用多原辐射技术,配进口温控仪,其加热均匀性好。在加热器进出料口处设有防微波泄漏的抑制器,其泄漏指标达到美国ul标准,保证使用安全。烘制过程中,牛肉干于料盘上,转动速度无级变速,可方便的配合各种工艺调整。采用不锈钢材料制作,傻瓜型操作界面,plc全自动控制。牛肉干微波烘干设备的主要技术指标：

1、微波功率：30千瓦 2、耗电功率：小于50千瓦 3、传输速度：0.5~5米/分钟

4、班产量：每班产量为300公斤牛肉干 5、能耗：0.6~0.8元/公斤 6、设备尺寸:13米×1.2米×1.6米

牛肉干微波烘干设备的介绍：干燥杀菌的特点 1、效率高、节约能源、加热均匀。微波具有穿透性,能穿透到牛肉干内部加热,做到里外同时加热,且只有被加热的牛肉干吸收微波能,所以电热效率高、加热均匀、热损失小。与常规电热干燥相比,一般可节电1/3~1/2。 2、低温杀菌效果好,微波热效应、非热效应双重杀菌作用,与常规方法比,具有低温、快速的特点,能保持食品原有色、香、味,不破坏营养成分,同时具有膨化效果,产品口感佳。 3、控制方便及时、生产不受气候条件影响,微波设备即开即用,没有热惯性,微波功率的大小、传输速度可连续平滑调节,可连续24小时生产。 4、微波设备加热时本身没有热辐射,可改善劳动条件。微波泄漏量符合国家标准。设备结构紧凑、占地面积小。生产中的关键问题全国各牛肉干厂家产品风味特色不同,有五香牛肉干、咖喱牛肉干、辣味牛肉干等,有不同的调味配制方法,但牛肉干本身的制作工艺大同小异,即：选料 蒸煮 切片 浸渍 凉干 烘干几道工序。浸渍工艺常见有三种方法：

一、料卤配好后,把切好片的牛肉干放到锅内炒,凭经验掌握时间和火候；

二、料卤配好后,把切片放入锅内煮,并掌握时间；

三、料卤配好后,把切片放入锅内煮,然后加负压浸渍,缩短浸渍时间。微波生产中应注意：1、牛肉干经浸渍、凉干后,一般含水量在35%左右,直接用微波烘要求功率比较大,设备投资多。从经济效益出发,含水应控制在20%左右,再送微波烘干和杀菌。

2、盛牛肉干的容器应采用微波专用工程塑料。平时应注意清洗、消毒。

3、微波结合其它烘干方法达到降低成本、提高效益的目的。 4、在水份大的情况下,建议采用微波和其它干燥方法相结合的办法来达到最佳有效的烘干效益。有两种方法,既自然干燥与微波干燥相结合和烘房与微波干燥相结合。这两种方法,前者比较经济,在晾晒过程中要防止灰尘和其它蝇的细菌污染,但时间较长,占地面积较大；后者可用蒸汽烘房或电热烘房,一般食品厂都有蒸汽锅炉,利用现有蒸汽,尽量

减少额外开支。四、扩展应用领域微波能技术对牛肉干的烘干和杀菌应用是成功的，该设备还可用到猪肉干、鸡肉脯等的烘干杀菌，也可用于糕点熟化杀菌、瓜子焙炒、麦片、豆粉加工等其它食品行业。

济南隆拓微波烘干设备制造有限公司（原济南隆泰微波设备厂，成立于2004年），坐落于风景秀美的泉城-济南，公司集设计、制造、安装、调试及售后服务于一体，是一家专业生产工业微波设备及烘干设备的企业，经过近6年来的发展，已成为国内较具规模的微波干燥杀菌设备制造企业。公司自成立以来，始终坚持以"质量第一、诚信至上、热忱服务、锐意创新"为经营宗旨，在日趋激烈的市场竞争中，不断吸取国内外先进的微波烘干工业技术，结合自身强大的技术研发及生产力量，为客户提供具有卓越性能、可靠质量的工业微波烘干设备，同时以极具竞争力的价格和优质的服务使客户满意，并可根据用户需求设计与制造各类工业电炉及微波烘干生产流水线。经公司全体人员的不懈努力，随着产品的不断改进创新和新产品的开发，济南隆拓微波烘干设备已深得广大客户的称赞和信赖。微波干燥设备、微波杀菌设备、微波干燥机、微波设备、化工微波干燥机、微波干燥机械、食品微波杀菌设备、微波烘干机、微波烘干设备、微波固化设备、微波化工处理设备、微波杀菌机、微波真空干燥机、微波萃取机、工业微波炉、乳胶微波干燥机、乳胶床垫微波干燥设备、盒饭微波加热杀菌机、鞋材保鲜灭菌机、农副土特产品、中成药等微波烘干机。