

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	济南隆拓微波设备有限公司
价格	92000.00/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

调味品微波干燥机、微波灭菌机哪里有卖？济南隆拓微波干燥设备公司优质低价供应。微波调味品干燥灭菌机应用于调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、海鲜精、海鲜高汤精、海鲜高汤粉、排骨精、排骨高汤精、排骨高汤粉、香辛料、辣椒粉、）等的加热、干燥与灭菌处理。也适用于对干燥脱水蔬菜、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥灭菌生产。

微波调味品干燥低温灭菌机特点：

- 1、微波干燥时间短，产品的香味浓厚；
- 2、微波灭菌温度低、均匀，产品的色泽亮丽；
- 3、微波调味品干燥机是选择性加热。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、微波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，对调味品后续的粉碎大有帮助；
- 5、微波干燥灭菌机节能高效。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、微波调味品干燥设备易于控制，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！

