

山东咸味香精香辛料、调味品干燥杀菌设备优质厂商

产品名称	山东咸味香精香辛料、调味品干燥杀菌设备优质厂商
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	100000.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL-30KW (可调)
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

产品详情

该设备采用当代最先进的多腔多源构架，配备韩国三星牌特制工业微波磁控管（型号om75 p31水冷）盖磁控管因为使用了金属陶瓷密封管口，故其耐高温、耐环境性能十分优秀。该机、及耐压4300v的高可靠工业油冷微波变压器（dy-21b）、10kv耐高压硅堆及高可靠电子线路设计确保微波输出功率（可调）。所有电器的参数配比、工艺调试均已经过我公司专家的实践和内控。应用于鸡精、鸡粉、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾、蟹）等的加热、干燥与杀菌处理；也适用于胡椒粉、辣椒粉、卡拉胶粉、大豆粉、芝麻粉、营养保健品、休闲食品、农副产品、各种肉制小包装、鱼片、鱼胞等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化。

微波干燥特点：

- 1.干燥时间短，产品的香味浓厚；
- 2.干燥温度低、均匀，产品的色泽亮丽；
- 3.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.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；
- 5.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.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。

微波杀菌的特点：

低温杀菌保持营养成份和传统风味，微波能穿透物料内部，频率为2450mhz，以每秒24亿5千万次振荡，通过特殊的热和非热效应杀死细菌，与常规热力杀菌比较能在比较低的温度和较短的时间，就能获得所需的消毒杀菌效果。实践证明，一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，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份、传统风味。

设备功率大小、长度等根据客户生产量要求以及厂房面积设计定做，公司有样机，欢迎各界朋友来电咨询、洽谈!!!