

# 山东海苔片烘干机微波干燥杀菌设备

产品名称	山东海苔片烘干机微波干燥杀菌设备
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

微波紫菜烘干、杀菌设备：适用于紫菜、海藻、虾皮、海带、海苔片等海产品的烘干、灭菌。其特点：节能高效、操作简单、性能稳定！防霉杀菌保鲜：微波加热具有热力效应和生物效应，因此，能在较低温度下灭霉和杀菌；能最大限度地保存物料的活性和食品中的维生素、色泽和营养成分

实践证明，该设备具有膨化效果好、干燥速度快、设备操作简单、自动化程度高的优点。另外，该设备的杀菌效果异常优良（已经过食品相关部门的验证），因此，可以完全满足海

产品的深加工要求。

适用于对海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥。

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！

微波海产品干燥、灭菌、设备：是用来虾皮、鱼排、海参、海藻的干燥灭菌、保鲜等处理，特点：高效

节能，操作简单、性能可靠！