

山东豆腐丝 豆腐干灭菌 微波豆制品杀菌设备

产品名称	山东豆腐丝 豆腐干灭菌 微波豆制品杀菌设备
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) 功率:30KW
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om75p31水冷）该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。改顶尖配置使设备更加耐用，稳定性更高，各零部件寿命长，后期维修费用极低。

微波灭菌原理：

微波杀菌是使食品中的虫菌等微生物，同时受到微波热效应与非热效应的共同作用，使其体内蛋白质和生理活动发生变异，而导致微生物体生长发育延缓和死亡，达到食品杀虫、杀菌、保鲜的目的。微波杀菌设备利用微波穿透食品内部，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。在温度达到70度左右就能完成对霉菌的清除，在温度达到80度时就能有效杀死大肠杆菌等致病菌。在温度达到90度且处理时间过到3分钟以上时，就能大幅度降低菌落总数的含量。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。延长保质期，对提高产品质量有显著的效果。

在食品制作和成品存放中，通常采用高温干燥、烫、巴氏灭菌，冷冻等常规技术来实现对食品的杀虫灭菌与保鲜。但这些设备大都庞大，处理时间长，灭菌不彻底或不易实现自动化生产。同时往往影响食品的原风味和营养成分。虽然电离辐射能彻底灭菌，但由于对辐射是否有残留问题，目前尚未明确，所以欧盟对辐射灭菌有所限制。

微波杀菌设备在食品业主要应用于各种小包装食品、瓶装食品、瓶装饮料、糕点、饼干、果脯、豆制品、熟食、调味品（鸡精、香面粉）等的杀菌处理。

微波杀菌与高温杀菌相比，有以下特点： 杀菌温度低，速度快， 使物体能内外整体杀菌， 不破坏物体原有的营养成分、色泽、口感和天然风味。微波杀菌设备用途很广，可用于各种粉状，颗粒状，片状或胶体状的食品，药品，调味品等需要杀菌的产品。设备有隧道式微波杀菌设备和柜式微波炉杀菌设备两种。

功能及特点：

产品具备自动控温系统，自动控制微波密度系统、自动报警系统、视频监视系统、传输带自动纠偏系统、传输变频调速系统、物料控制系统、plc控制系统等。微波管采用日本松下品牌，变压器可选择油浸水冷式、风冷式和自冷式，可确保设备24小时连续工作。该设备流水作业，操作简单、产量高、环保、加热速度快、加热均匀、可控性好。可24小时连续工作，微波泄漏量达到国家标准，符合美国ul标准。微波设备是非标产品，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！！