

# 山东辣椒碎微波干燥 香辛料微波灭菌烘干机

产品名称	山东辣椒碎微波干燥 香辛料微波灭菌烘干机
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL- 6 0 KW (可调)
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

## 产品详情

利用该微波设备和工艺，可以根据香辛料的特性，达到杀菌均匀、杀菌效率高的目的；杀菌后产品的色香味稳定、不结块，确保了香辛料的质量；微波灭菌与上下游设备的联机运行，可使物料在常温条件下进行在线灭菌，实现了香辛料处理设备的联动化和生产操作的自动化。该设备和技术研究具有创新性，达到国内领先水平。

过去，香辛料的杀菌多用辐照法。但辐照产品可能对人体有害，鉴于此，日本等国已禁止辐照食品的进口和销售；我国有关部门也明确规定，辐照产品必须在包装上明示。辐照源建造不易，香辛料生产企业或用户只能将产品运到有辐照能力的单位进行辐照处理，生产和使用都极不方便。

对于颗粒或片状香辛调味料而言，目前也有采用流通蒸汽、红外线、干热及化学（环氧乙烷）等传统杀菌方法，都有一定杀菌效果，但易改变或影响香辛调味料的风味或残留一些有毒物质。同时因其“热”“湿”的问题，这些方法不便于操作和进行生产流程的布局。

由于微波杀菌具有热效应和非热效应。在达到同样效果的情况下，微波杀菌温度较低，能最大限度地保持食品的色香味和有效成分，使其不受破坏。当食品处于微波场中，由于微波造成的极性分子的剧烈摩擦，可使被处理物品产生强大的热效应，核酸和蛋白质会产生变异，促进微生物的死亡，构成微波杀菌的非热效应。微波具有穿透性，适合于粉状食品的杀菌；微波杀菌不会产生有害物质，安全卫生；微波设备可以制成各种形状，特别是能制成隧道式设备，可以和生产线连接安装在车间，使用十分方便

微波辣椒碎香辛料烘干设备主要采用微波对食品进行辐射杀菌，微波杀菌主要靠微波的生物效应和热效应。从烘干、杀菌工序一次完成，一步到位；一机多用的独特烘干灭菌技术。该设备代替了传统的烘干、杀菌等多种设备的一种新型设备。操作简单方便，公司免费培训、安装，设备随时开机随时操作，方便快捷，不需要传热或预热，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施，只需要380v工业用电即可，整个过程约10分钟左右完成。

采用最先进的wepex工业微波电源，稳定可靠，可连续24小时不停机生产，故障率仅为0.0002%，特别适合生产环境恶劣，四季连续不停机生产的企业。公司采用plc+液晶触摸屏显示的控制方法，简单快捷，单人即可实现整台设备的操作加工，节省劳力，而且出现的问题都会在触摸屏上显示，让您实时监控设备的温度、压力和生产情况。