

# 山东辣椒碎香辛料微波杀菌干燥机优质厂家

产品名称	山东辣椒碎香辛料微波杀菌干燥机优质厂家
公司名称	山东康来微波设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:康来 型号:KL-30KW (可调) 电源:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

## 产品详情

微波辣椒碎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。

低温杀菌保持营养成分和传统风味，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分、传统风味。

微波烘干灭菌设备特点：

- 1、用380v电源做为微波能源，把电能转化为微波能，无需煤炭、锅炉、水源，热风等配套设施。
- 2、设备全不锈钢（304材质）制作，耐高温，耐腐蚀，经久耐用；
- 3、无需翻转，内外同时烘干，烘干时间短，烘干质量好；
- 4、设备不需要预热，随时开，随时用，设备操作简单方便，1-2人就可操作生产
- 5、产品无污染，车间工作环境好。6、烘干速度快、时间短：10分钟左右完成整个烘干灭菌过程7、热效率高。微波在加热的过程中，是对物料内、外同时加热，且微波直接作用于物料，因此，微波加热热效率高于常规的加热设备。
- 8、人工劳动强度低，可与其他设备连结成生产流水线，提高自动化生产效率
- 9、环保节能，提高产品质量和经济价值。10、设备有烘干观察窗，在烘干过程中，能观察物料变化。
- 11、采用微波作为杀菌源，杀菌温度低，杀菌时间短，不改变制品原有的感官性状；
- 12、合理分布微波，专用杀菌设计，均匀杀菌。

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。