

河北辣皮 辣条微波杀菌烘干设备专业厂家

产品名称	河北辣皮 辣条微波杀菌烘干设备专业厂家
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-99 电源:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

产品详情

微波辣皮辣条灭菌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5分钟左右完成。

微波加热的原理 微波是频率在300兆赫的电磁波。被加热介质物料中的水分子是极性分子。它在快速变化的高频电磁场作用下，其极性取向将随着外电场的变化而变化,造成分子的运动和相互摩擦效应。此时微波场的场能转化为介质内的热能，使物料温度升高，产生热化和膨化等一系列物化过程而达到微波加热干燥的目的

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

微波干燥、杀菌设备大多是非标设备，因为面对的客户应用的领域、水分含量、物料物理化学特性、产量、设备的材质、有无腐蚀性、用户厂房生产条件、电气控制配置、当地气候等因素太多，所以大多是根据用户的实际要求和情况设计的。设备的价格是根据双方确认的设备设计方案报价的。