

香辛料微波灭菌机械 辣椒微波烘干（济南）

产品名称	香辛料微波灭菌机械 辣椒微波烘干（济南）
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-30KW（可调） 功率:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

产品详情

微波胡椒粉杀菌设备采用微波杀菌，类似设备有辣椒粉杀菌设备、咖喱粉杀菌设备等香辛料杀菌设备。微波杀菌温度低，对产品的色泽，口感，成品率的影响极小，是众多杀菌方法中最有效的手段。

我们有五年多微波食品杀菌设备生产经验，生产的设备广泛应用在各种小包装食品、糕点、肉制品、果脯、豆制品、熟食、调味品、海产品等杀菌生产中。也适用于对面包、糖、干果、茶叶、烟叶、粮食制品的脱水、干燥、杀菌防霉处理。通过微波干燥、杀菌处理的食品的保质期可延长3~8倍，不破坏原有的营养成分、色泽、口感和天然风味。康来微波设备公司生产的微波杀菌设备与其它干燥、杀菌、解冻设备相比，它占地面积小、能耗低，且不产生“三废”污染等优点。

1：杀菌时间短：在常温常压一般情况下，大肠杆菌和常见的微生物用微波加热5-6分钟。微波加热到物料中心温度60—68 就能杀死大部分的细菌。因微波加热杀菌从物料内部开始作用，比传统的高温消毒，巴氏灭菌由外到内的热传导方式迅速，彻底。 2：灭菌效果好：经微波干燥杀菌后，大肠杆菌可控制在每30个/100克以内。用微波处理的辣椒中的细菌指数可完全达到食品卫生标准。并且能保证原有色，香味；破坏营养成分很少，产品口感好。

3：操作安全，方便：可以减少操作人员，改善劳动条件，减轻劳动强度。

4：微波泄漏功率：符合国家安全标准。 利用微波杀菌部分企业样品的卫生检测结果

品名有：大肠杆菌（个/100g）致病菌检测：无 剁辣椒 30 未检出 豆豉辣椒 30 未检出 辣椒萝卜 30 未检出 蒜蓉辣椒 30 未检出 微波香辛料干燥杀菌设备可应用于八角、茴香、辣椒、孜然等香辛料料粉状和颗粒状的微波烘干、微波干燥、微波杀菌处理。设备全不锈钢制造，电器均采用品牌电器，质量稳定，可靠。济南康来微波设备有限公司可为用户定制生产各种规格的微波设备，微波香辛料干燥杀菌设备，欢迎广大客户前来本公司考察！