

# 山东烤大虾全自动生产线 微波烘干烘烤灭菌设备

产品名称	山东烤大虾全自动生产线 微波烘干烘烤灭菌设备
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-999 电源:380V
公司地址	991756619@qq.com
联系电话	0531-87964139 13153138893

## 产品详情

济南康来微波设备是微波大虾烘烤设备的专业生产商，有快速微波烘干设备，一般柔性微波烘干设备，低温微波烘干设备等，不同的产品采用不同的烘干设备和工艺。根据虾的肉质特性，采用微波的不同生产工艺来调节设备，可烘烤出不同的品种及不同的产品风味，深得消费者喜爱。

与传统烘烤设备相比，微波烘干虾设备没有明火，没有烟雾，没有尘土，环保卫生，烘烤出来的对虾表面色泽明亮，没杂质，虾肉原汁原味，肉味鲜嫩可口。微波烘干虾设备除了可烘烤对虾外，还可当鱼片烘烤设备，与传统制作方式相比，微波能焙烤的食品香脆可口、颗粒膨化饱满、色泽自然、外形美观、且具有杀虫灭菌作用；我公司生产的微波烤虾设备，伴随有杀菌效果。在烘烤的过程中有杀菌作用。在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。一般的杀菌温度在80 左右，处理时间在3~5分钟，且能最大限度的保持其营养成分。

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。

