

随县三里岗香菇木耳微波烘干杀菌机|微波干燥杀菌设备|微波烘干机

产品名称	随县三里岗香菇木耳微波烘干杀菌机 微波干燥杀菌设备 微波烘干机
公司名称	济南越弘工业微波设备有限公司
价格	112000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:越弘微波 型号:40KW
公司地址	山东省济南市槐荫区美里湖北路黄河工业园7号
联系电话	0531-67602781 15621866716

产品详情

随州 三里岗香菇木耳微波烘干杀菌机|微波干燥杀菌设备|微波烘干机

微波通用杀菌干燥设备的特点 1、时间短、速度快 常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部。要达到杀菌温度，往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温杀菌作用，处理时间大大缩短，各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。

2、低温杀菌保持营养成分和传统风味。香菇微波干燥杀菌机。微波杀菌是通过特殊热和非热效应杀菌，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，一般杀菌温度在75-80 就能达到效果，此外，微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素c是46-50%，而微波处理是60-90%，常规加热猪肝维生素a保持为58%，而微波加热为84%。 3

、节约能源。香菇微波烘干灭菌机，济南越弘微波干燥机。 常规热力杀菌往往在环境及设备上有热损失，而微波是直接对食品进行作用处理，因而没有额外的热能损耗。此外，其电能到微波能的转换效率在70-80%，相比而方，一般可节电30-50%。

我们供应的设备有上百种，品质优秀，价格合理，不同的应用领域和不同的应用要求需要用到不同的微波设备，更多的设备详细信息请登陆网站或电话联系。咨询联系人：齐经理.电话：0531-67602781.手机：15153117222网址：<http://www.sdjnyuehong.com>

4、均匀彻底 常规热力杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至内部。存在内外温差。为了保持食品风味，缩短处理时间，往往食品内部没有达到足够温度而影响杀菌效果。由于微波具有穿透作用，对食品进行整体处理时，表面和内部都同时受到作用，所以消毒杀菌均匀、彻底。

5、便于控制 微波食品杀菌处理，设备能即开即用，没有常规热力杀菌的热惯性，操作灵活方便，微波功率能从零到额定功率连续可调、传输速度从零开始连续调整，便于控制。

6、设备简单，工艺先进 与常规消毒杀菌相比，微波杀菌设备，不需要锅炉，复杂的管道系统，煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可。 7、改善劳动条件，节省占地面积 设

备的工作环境温度低、噪音小，极大地改善了劳动条件。整套微波设备的操作人员只需2-3人。广泛用于木耳、人参、鲜花、葱姜蒜片。枣片、辣椒、脱水蔬菜、豆制品等制品的热化、干燥和杀菌，通过微波杀菌和保鲜技术，不但不会破坏物料原有的营养成分，卫生指标完全可低于国家食品卫生标准，完全可以达到食品的出口级标准，同时大大延长食品的货架期。

微波通用杀菌干燥设备,微波工业加热干燥设备，厂家销售.

本产品的加工定制是是，品牌是越弘微波，型号是40KW，杀菌设备类型是微波干燥杀菌机，适用范围是中餐店设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,香菇加工企业，营销是特价，规格是40KW，香菇微波烘干机是香菇微波干燥杀菌机，材质是不锈钢，微波设备是微波烘干机