

菊花杀青干燥设备|微波菊花杀青烘干设备

产品名称	菊花杀青干燥设备 微波菊花杀青烘干设备
公司名称	济南华诺微波设备有限公司
价格	160000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:华诺微波 型号:HN-45KWNC
公司地址	济南市天桥区蓝翔路15号
联系电话	053185865600 13953118278

产品详情

在农产品深加工中菊花杀青干燥设备|微波菊花杀青烘干设备|菊花杀青机、适用于核桃、黑芝麻、黄豆、绿豆、玉米、麦肤、红豆、黑豆、松子、葵花子、南瓜子、花生、红枣、莲子和栗子等五谷杂粮的干燥、杀菌、杀虫；枣片、枣干的烘干、杀菌；山野菜干燥、杀菌；辣椒制品、花朵的干燥、杀菌；脱水蔬菜的烘干、杀菌；食用菌干燥、杀虫。

对于豆类的脱腥，以及产品内部虫卵杀灭，有良好的效果。

对于鲜花、青叶类产品有良好的杀青效果，可最大程度的保持原有的色泽及营养成分。干燥、杀菌、杀青特点：1、加热、烘干、杀菌快速均匀；2、低温杀菌，杀菌彻底，能达到商业无菌；3、烘干、杀菌、杀虫一机多用，节能高效，比远红外设备节电30%以上；4、安全卫生，无污染；操作灵活方便，易于控制，占地面积小。菊花杀青干燥设备|微波菊花杀青烘干设备|菊花杀青机，微波五谷杂粮烘烤设备（五谷杂粮烘烤机）主要用于：大麦、小麦、玉米粒、高粱米、糙米、花生仁，杏仁，核桃仁，腰果，葵花仔等干果的快速烘烤。常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射方式将热量从物料表面传至内部，要达到杀菌温度，往往需要较长的时间。

微波杀菌是微波能与物料中细菌等微生物直接作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温目的，处理时间大大缩短。各种物料的杀菌时间一般在3到5分钟，杀菌温度在70至90度。其特点：时间短，速度快。杀菌均匀彻底，低温杀菌，物料不变性，保持营养成分和原来风味，节能环保，设备操作简单，可控性好，工艺先进。

微波杀青烘干：是通过磁控管产生的电磁波均匀地照射后快速的升温从而在最短的时间内抑制特殊成分的变化。内、外同时加热，无焦叶、焦边、碎屑等，产品质量好；急速脱水可极大程度的保持叶绿素变化少，以及控制营养成分的流失。色泽绿翠而耐藏，香气损失少，干燥均匀。

本产品的加工定制是是，品牌是华诺微波，型号是HN-45KWNC，品类是隧道式，传热面积是3（m²），转速是1800（r/min），功率是30（kw），外形尺寸是10（m），占地面积是12（m²），重量是2000（k

g)