

# 小包装休闲食品杀菌微波设备-

产品名称	小包装休闲食品杀菌微波设备-
公司名称	山东快睿微波设备有限公司
价格	1000000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:快睿 型号:KR-40
公司地址	山东济南市济南市历城区荷花路234号
联系电话	86 0531 88264966 15153111875

## 产品详情

微波杀菌设备用途：用于食品及制药等的干燥和杀菌。饮料、真空包装花生、鸡腿、鸡翅、猪肉干、豆腐干、果仁、辣椒酱等的杀菌。

微波干燥杀菌的特点：低温杀菌保持营养成分和传统风味，微波能穿透食品内部，频率为2450mhz，以每秒24亿5千万次振荡，通过特殊的热和非热效应杀死细菌，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。

微波干燥杀菌的特点具体表现为：

- 1、选择性加热。因为水分子对微波吸收最好，所以含水量高的部份，吸收微波功率多于含水量较低的部份。这就是选择性加热的特点，利用这一特点可以做到均匀加热和均匀杀菌的目的。
- 2、节能高效。微波是直接对物料进行作用，因而没有额外的热能损失，炉内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电30%。
- 3、时间短，效率高。微波加热杀菌是使被加热物体本身成为发热体，不需要热传导的过程。微波从四面八方穿透物体内部里外同时使物体在很短时间内达到均匀加热杀菌，大大缩短了干燥杀菌时间，从而更能提高产量。
- 4、易于控制，工艺先进。与常规方法比较,设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；微波功率可调，传输速度可调。在微波加热干燥杀菌中，无废水、废气、废渣，是一种安全无害的高新技术。
- 5、杀菌效果好。实践证明，利用微波杀菌一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~8分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成分、传统风味。
- 6、延长保质期。经微波杀菌处理的物料，可延长半年保质期，对提高产品质量及延长储存周期有显著的效果。

本产品的加工定制是是，品牌是快睿，型号是KR-40，品类是隧道式，传热面积是18 (m<sup>2</sup>)，转速是0-600 (r/min)，功率是40 (kw)，外形尺寸是21\*1.5\*1.2 (m)，占地面积是30 (m<sup>2</sup>)，重量是260 (kg)