

微波干燥设备/微波食品杀菌灭菌机械

产品名称	微波干燥设备/微波食品杀菌灭菌机械
公司名称	济南隆拓微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:隆拓 型号:定制
公司地址	济南市历城区祝甸北路工业园
联系电话	0531-88775157 13210585379

产品详情

微波灭菌机主要采用微波对食品进行辐射杀菌，微波杀菌主要靠微波的生物效应和热效应。食品在微波的辐射下细胞膜断面的电位分布受到影响，造成细胞膜周围电子、离子浓度和细胞膜的通透性能改变，造成细胞营养不良，不能正常新陈代谢，细胞结构功能紊乱，生长发育受到抑制而死亡。微波的热效应是菌体由于吸收微波能升温。使物料的水分子升温挥发，从而使细菌体内蛋白质同时受到无极性热运动和每秒钟24.5亿次震荡的作用，使其空间结构变化或破坏，而使蛋白质变性。蛋白质变性后就失去生物活性。

传统的食品灭菌和消毒方法有很多种，有通过温度进行杀菌的巴氏杀菌和高温杀菌，也有通过红外、紫外线或臭氧对室内空气进行杀菌。微波杀菌属于低温杀菌，通过微波杀菌设备处理过的食品的保质期可延长3~8倍，并且是低温处理，不破坏食品原有的营养成分、色泽、口感和天然风味。

微波食品灭菌机技术参数：

- 1、设备型号：lt-30kw (隧道式连续式进料)
- 2、整机功率：45kva
- 3、微波功率：30kw (可调)
- 4、设备尺寸(长×宽×高)：10810×1450×1550mm
- 5、特制装置：出料加装2米长风冷却断装置使物料出料后进入可包装入箱状态
- 6、微波杀菌温度：0~67 (可调)
- 7、输送带速度：0~5米/分钟(可调)

8、设备产能：200--300公斤/小时

9、设备用途：微波食品杀菌设备的应用范围很广，可对肉制品、果脯、豆制品、熟食、调味品、米粉、麦片、豆奶粉、酱菜，海菜，鸡肉添加剂，鸡粉，卤菜、牛肉干、烧鸡、方便面、保健茶、整鸡、鱼片干、盐水鸭、海产品等杀菌处理。该设备按种类区分可分为：瓶装灭菌机，散装灭菌生产线，粉状灭菌机、液体食品杀菌设备等等。具体设计参数可来人做实验后根据贵公司的物料特性定做符合要求的设备。

本产品的加工定制是是，品牌是隆拓，型号是定制，品类是隧道式，传热面积是99000（m²），转速是1330（r/min），功率是30（kw），外形尺寸是10（m），占地面积是12（m²），重量是6200（kg），规格是定制