

隧道式食品杀菌机|糯米糕点馒头熟食杀菌延长保质期|微波杀菌设备

产品名称	隧道式食品杀菌机 糯米糕点馒头熟食杀菌延长保质期 微波杀菌设备
公司名称	济南阿达森机械设备有限公司
价格	69000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:阿达森机械 型号:JN-15
公司地址	济南市天桥区东泺河路梁府庄18号
联系电话	0531-88976080 18615226818

产品详情

加热与灭菌处理糕点、熟食、快餐脱水 隧道式微波食品杀菌机|微波食品干燥机生产厂家

山东济南阿达森机械设备有限公司经实践证明，微波机械设备具有膨化效果好、干燥速度快、设备操作简单、自动化程度高的优点。另外，该设备的杀菌效果异常优良（已经过食品相关部门的验证），因此，可以完全满足海产品的深加工要求。适用于对海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥。香料的加工工艺：浓缩膏状物——进料系统——进料能量抑制器——微波干燥器——出料能量抑制器——冷却系统——出料打碎系统 微波干燥特点：1.干燥时间短，产品的香味浓厚；2.干燥温度低、均匀，产品的色泽亮丽；3.选择性加热。因为水分子对微波吸收最好，所以含水量高的部分，吸收微波功率多于含水量较低的部分。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干燥；4.干燥脱水的水气方向由内到外。所以，微波干燥具有膨化作用，对后续的粉碎大有帮助；5.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%。6.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。在微波加热，干燥中，无废水，无废气，是一种安全无害的高新技术。提高产品质量，带来经济效益！ 适用范围：加热与灭菌处理糕点、熟食、快餐脱水、干燥保鲜处理肉松、面包、饼干、海产、豆谷粮食、面粉、麦芽、快熟面、果脯、面包糠、冰糖、茶叶、烟叶、香料、中西药材、零食杀菌消毒处理面粉、鲜奶及奶制品、液体调味品（如酱油、蚝油、辣椒茄酱等）、预先煮熟的禽肉与海鲜解冻处理冰冻肉类、海鲜、食品等 原理说明：利用微波能穿透被加工食品的热效应和非热效应，可分别对各类含水食品进行加热、干燥、脱水、解冻与灭菌。微波处理食品具有下列优点：•1) 加热迅速。•2) 由于微波加热迅速，食物内的营养、叶绿素、维生素可获得更良好的保存。同时，肌浆含量和肌纤维含量的变化也轻微，脂肪含量相对的减少。•3) 由于微波能穿透一定厚度的物质进行处理，微波干燥、脱水的效率是传统方法的几倍至几十倍。与此同时，它不破坏物质原有的营养成分、色泽和风味。•4) 微波处理物质的同时也对物质进行灭菌防霉。利用微波的非热效应（生物效应），大大延长物质的保存期和减少对防腐剂的依赖。

信息来源：微波调味品干燥杀菌设备

本产品的加工定制是是，品牌是阿达森机械，型号是JN-15，品类是隧道式，传热面积是3-25 (m²)，转速是65-1330 (r/min)，功率是15 (kw)，外形尺寸是8.5*0.85*1.79 (m)，占地面积是3-10 (m²)，重量是1200 (kg)，产品用途是馒头、糯米糕、熟食杀菌干燥延保