调味品微波干燥杀菌机 YH-20KW

产品名称	调味品微波干燥杀菌机 YH-20KW
公司名称	济南越弘工业微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:越弘 型号:YH-20KW
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

供应调味品微波干燥杀菌机

微波设备工作原理：

微波是一种高频电磁波，频率为300兆赫～30万兆赫，其波长为1毫米～1米。微波具备电场所特有的振荡周期短、穿透能力强、与物质相互作用可产生特定效应等特点。

利用微波对调味品杀菌是在微波电磁场的热效应和生物效应的共同作用的结果。微波的热效应主要起快速升温杀菌作用、而非热效应则使用微生物体内蛋白质和生理活性物质发生变异，而丧失活力或死亡。

微波调味品干燥杀菌设备特点：1、均匀快速。由于微波具有较大的穿透能力，加热时可使介质内部直接产生热量。不管物料的形状如何复杂，加热也是均匀快速的，里外同时受热。2、具有选择性，微波加热与物质的本身性质有关、在一定频率的微波场中，水由于其介质损耗比其它物料大，故水分比其它干物料的吸热量大得多；同时由于微波加热是表里同时进行，内部水份可以很快地被加热并直接蒸发出来。3、热效率高、反应灵敏，由于热量直接来自于干燥物料内部，热量在周围介质中的损耗极少，加上微波加热腔本身不吸热，不吸收微波，全部发射作用于物料。4、微波功率可调、温度可控。根据不同调味品的特性，可选择合适的微波功率、合适温度对物料进行干燥杀菌。微波在对调味品进行干燥杀菌的时候，干燥杀菌温度不宜过高，宜采用低温缓慢的烘干方法进行干燥杀菌，所以设备的干燥杀菌段比一般的普通设备要长。

济南越弘工业微波设备有限公司可以根据你的具体需求，为您的企业研制生产各种规格、型号、用途的具体产品。欢迎来电垂询或直接带样品到我公司试验、考察、洽谈合作。咨询电话：0531-85062671.手机：15153117222齐经理或13658643189

本产品的加工定制是是，品牌是越弘，型号是YH-20KW，杀菌设备类型是管式，适用范围是调料加工厂设备，营销是特价，规格是20KW