

【特价精品】花生仁烘烤机 食品微波烘焙烘烤设备

产品名称	【特价精品】花生仁烘烤机 食品微波烘焙烘烤设备
公司名称	济南越弘工业微波设备有限公司
价格	98000.00/个
规格参数	加工定制:是 种类:微波设备 品牌:越弘
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

【特价精品】花生仁烘烤机 食品微波烘焙烘烤设备

我公司生产花生仁烘烤机，食品微波烘焙烘烤设备具备自动控温系统，自动控制微波密度系统、传输带自动纠偏系统、传输变频调速系统。微波管采用日本松下品牌，变压器可选择油浸水冷式、风冷式和自冷式，可确保设备24小时连续工作。

花生食品微波烘焙烘烤设备

传统的烘焙通过电热箱、红外烤箱、炒锅等进行加热烘焙，烘焙温度达到150~180度，烘焙温度较高，靠热辐射进行传导加热，环境温度较高。而微波加热是微波电磁波，电磁波激发物料内部分子相互摩擦加热，无需热传递，加热温度低，加热烘焙温度120度以下，同时微波加热方法属于柔性加热，水分越多的地方加热干燥越快，使的在烘焙时物料所需水分一致，烘焙均匀。

微波食品低温烘焙设备的优势：

- 1、微波加热方式独特，对所需烘焙的物料内外同时加热，由于表面环境温度较低使的待烘焙物料内部温度高，形成温差和压力差，烘焙的时候同时形成膨化。
- 2、低温烘焙，加热均匀，烘焙温度120度以下，低温烘焙。
- 3、烘焙后物料颜色不变，比传统的烘焙方法营养价值能得到更大保留。
- 4、智能化全自动流水线烘焙，省人省力，生产环境卫生、环保。

微波食品烘焙烘烤设备适用于炒货行业的烘烤，也可广泛用于粉状、颗粒、片状等食品、药品、营养品

、粮食制品、农副产品、牛肉、肉脯、方便面、速食品、米粉的干燥、杀菌，杏仁、花生、红枣、桃仁、板栗的烘烤、膨化、杀菌、脱皮，酱菜、卤味、各种肉制品小包装的防霉、杀菌、保鲜，还用于科研院校的研。济南越弘微波设备

本产品的加工定制是是，种类是微波设备，品牌是越弘，型号是YH-30KW，电压是380（V），功率是30（Kw），产品用途是烘干、烘焙、烘烤、灭菌、防虫等，外形尺寸是12*1.2（mm），烤盘尺寸是888（mm），净重是1500（Kg），包装是木箱，适用范围是休闲速食设备,休闲食品厂设备,饮品店设备,食品行业加工设备，营销是特价，售后服务是12