

微波花茶烘干机 微波烘干原理 微波干燥设备

产品名称	微波花茶烘干机 微波烘干原理 微波干燥设备
公司名称	山东科弘微波能有限公司
价格	48000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:科弘 型号:6KW
公司地址	济南市槐荫区美里湖新沙工业园五街39-42栋
联系电话	86-053185797281 13953122528

产品详情

1、微波茶叶烘干机时间短、速度快 常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射等方式将热量从食品表面传至内部。要达到杀菌温度，往往需要较长时间。微波杀菌是微波能与食品及其细菌等微生物直接相互作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温杀菌作用，处理时间大大缩短，各种物料的杀菌作用一般在3-5分钟。

2、微波茶叶烘干机低温杀菌保持营养成分和传统风味 微波杀菌是通过特殊热和非热效应杀菌，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。实践表明，一般杀菌温度在75-80 就能达到效果，此外，微波处理食品能保留更多的营养成分和色、香、味、形等风味，且有膨化效果。如常规热力处理的蔬菜保留的维生素c是46-50%，而微波处理是60-90%，常规加热猪肝维生素a保持为58%，而微波加热为84%。

3 微波茶叶烘干机、节约能源 常规热力杀菌往往在环境及设备上存在热损失，而微波是直接对食品进行作用处理，因而没有额外的热能损耗。此外，其电能到微波能的转换效率在70-80%，相比而方，一般可节电30-50%。

4、微波茶叶烘干机均匀彻底 常规热力杀菌是从物料表面开始，然后通过热传导传至内部。存在内外温差。为了保持食品风味，缩短处理时间，往往食品内部没有达到足够温度而影响杀菌效果。由于微波具有穿透作用，对食品进行整体处理时，表面和内部都同时受到作用，所以消毒杀菌均匀、彻底。

5、微波茶叶烘干机便于控制 微波食品杀菌处理，设备能即开即用，没有常规热力杀菌的热惯性，操作灵活方便，微波功率能从零到额定功率连续可调、传输速度从零开始连续调整，便于控制。

6微波茶叶烘干机、设备简单，工艺先进 与常规消毒杀菌相比，微波杀菌设备，不需要锅炉，复杂的管道系统，煤场和运输车辆等，只要具备水、电基本条件即可。

7、微波茶叶烘干机改善劳动条件，节省占地面积 设备的工作环境温度低、噪音小，极大地改善了劳动条件。整套微波设备的操作人员只需2-3人。广泛用于木耳、人参、鲜花、葱姜蒜片、枣片、辣椒、脱水蔬菜、豆制品等制品的热化、干燥和杀菌，通过微波杀菌和保鲜技术，不但不会破坏物料原有的营养成分，卫生指标完全可低于国家食品卫生标准，完全可以达到食品的出口级标准，同时大大延长食品的货架期。

本产品的加工定制是是，品牌是科弘，型号是6KW，功率是6（w），转速是200（r/min），水分蒸发量是6（kg/h），规格是6KW