

## 辣椒碎微波杀菌设备

产品名称	辣椒碎微波杀菌设备
公司名称	济南康来机械设备有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	品牌:康来机械设备 型号:kl-20-4 规格:40余种
公司地址	3037328027@qq.com
联系电话	18560205752

## 产品详情

微波辣椒碎烘干设备是我公司针对辣椒制品开发的一款专用烘干灭菌设备，现有多家韩国企业和国内知名企业采用，赢得客户赞誉。其特点：高效节能、灭菌效果好、（达到出口标准）操作简单，维护费用底、安全卫生。该设备保修一年，（保修期间不收任何费用），终身免费技术服务！适用于胡椒粉、辣椒粉、卡拉胶粉、大豆粉、芝麻粉、营养保健品、休闲食品、农副产品、各种肉制小包装、鱼片、鱼泡等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化微波设备在调味品（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、海鲜精、海鲜高汤精、海鲜高汤粉、排骨精、排骨高汤精、排骨高汤粉、香辛料、辣椒粉）等的加热、干燥与杀菌处理。也适用于对脱水蔬菜、海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾）的干燥。

微波辣椒碎干燥杀菌设备特点：

- 1、微波节能高效。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%。
- 2、微波时间短，效率高。微波加热杀菌是使被加热物体本身成为发热体，不需要热传导的过程。微波从四面八方穿透物体内部里外同时使物体在很短时间内达到均匀加热杀菌，大大缩短了干燥杀菌时间，从而更能提高产量。
- 3、微波设备易于控制，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，传输速度可调。在微波加热干燥杀菌中，无废水、废气、废渣，是一种安全无害的高新技术。
- 4、杀菌效果好。实践证明，利用微波杀菌一般在70℃就可全部杀死大肠杆菌，在80~90℃细菌总数大大降低，时间只需2~8分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成份、传统风味。
- 5、延长保质期。经微波杀菌处理的物料，可延长半年保质期，对提高产品质量及延长储存周期有显著的效果。

注：设备大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做工艺试验，欢迎广大用户前来考察、洽谈！

免费咨询电话：13964173313      郑经理