

# 五香花生米微波烘烤设备

产品名称	五香花生米微波烘烤设备
公司名称	济南康来机械设备有限公司
价格	55000.00/台
规格参数	品牌:康来机械设备 型号:kl-40-8 规格:30余种
公司地址	3037328027@qq.com
联系电话	18560205752

## 产品详情

微波五香花生熟化设备，花生烘烤设备，微波烘烤设备，花生米烘干杀菌，广泛应用于芝麻、小麦、瓜子、花生、玉米、大豆、核桃、杏仁、板栗、开心果、腰果等干果类的焙烤。与传统制作方式相比，微波能焙烤的食品香脆可口、颗粒膨化饱满、色泽自然、外形美观、且具有杀虫灭菌作用。

微波花生熟化设备特点：能量转换效率高，加热速度快。微波炉本身不发热，而是微波能量穿透物料，使物料内极性分子相互摩擦而产生内部热量。使被加工物料内部的液体瞬间升温汽化、增压膨胀;并依靠气体的膨胀力使组分中高分子物质结构变性，而成为具有网状组织结构特征、定型的多微孔状物质。

微波花生烘烤熟化设备的特点：

- 1、微波设备焙烤的同时，伴随杀菌效应。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。一般的杀菌温度在80 左右，处理时间在3~5分钟，且能最大限度的保持其营养成分。
- 2、使用操作方便。微波功率和传送带速度均可无级调节，不存在热惯性，可即开即停，简单易控。改善生产环境。微波设备无余热辐射、无粉尘、无噪音、无污染，易于实现食品卫生的检测标准。
- 3、膨化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。
- 4、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。一般的杀菌温度在80 左右，处理时间在3~5分钟，且能最大限度的保持其营养成分。对维生素C的保留常规热处理果蔬是46%~50%，微波则能达到60~90;对维生素A的保持常规热处理是58%，而微波处理则到84%，并且不影响原有风味，是果蔬食品

微波花生米烘烤设备基本参数：

电源输入：三相380 ± 10% 50HZ;

输出微波功率：30/45/60/80/120KW（功率可调）  
输入功率：45/67/90/180KW 频率：2450MHz ± 50MHz  
烘烤效率：150/250/300/420/600公斤/小时  
微波泄漏：符合国家GB10436—89标准 5mw/cm<sup>2</sup>  
符合GB5226电气安全标准

注：价格仅供参考，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