定陶微波干燥杀菌济南真诺微波价格实惠花椒微波干燥

产品名称	定陶微波干燥杀菌济南真诺微波价格实惠花椒微波干燥
公司名称	济南隆泰鑫达微波设备有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:隆泰鑫达微波设备 型号:BF1338
公司地址	中国 山东 济南市 大桥路6号（华山工业园）
联系电话	86-053188775257 18678878200

产品详情

山东微波调味品设备/山东微波杀菌设备/微波八角杀菌设备/微波桂皮杀菌设备

我公司在不断总结之前经验生产出来的烘干设备，烘干设备由多节烘干箱串联组并而成，烘干是通过微波的直接辐照加热实现水分的蒸发，使物料中的水分气化蒸发，然后通过排湿系统抽走而达到干燥的目的。烘干时利用下料斗把粉料均匀分布到传送带上，由传送带平稳送入隧道式烘干箱，经过快速加热，5－8分钟就能实现产品的烘干，烘干温度可以按要求控制在80－130度之间。烘干效率高，劳动强度小。烘干设备出料端有下料斗接收物料和有余料清扫系统防止灰尘飞扬。该烘干设备能为应用企业提供良好的工业环境，带来良好的经济效益。杀菌设备，同时在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行杀菌。因此，物料在干燥的同时完成了杀菌过程。微波干燥杀菌时间短，调味品，速度快。杀菌均匀，低温杀菌，物料不变性，保持营养成分和原来风味，节能环保，设备操作简单，可控性好，工艺先进。

微波粉状调味品杀菌/微波干燥设备/微波杀菌设备生产线/山东微波设备

粉状调味品是一种重要的食品原料，应用范围很广，其分类方法很多，按原料来源和生产方法划分，可分为天然型和反应型；按口味划分，可分为甜味型、咸味型和甜咸兼用型。常见的粉状调味品包括：鸡精、咸味香精、香芋粉、烤鸡粉、咖喱粉、麻辣粉、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、味精。

火锅底料、香辛料、香精料、辣椒粉、辣椒片、海鲜粉、牛骨粉、猪骨粉、鱼粉、蛋白粉、料包、羊肉粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、五香粉、辣椒面等调味料、调味粉杀菌。

微波调味品杀菌设备/微波调味品烘干设备/山东微波设备/济南微波设备

调味品主要是指香草和香料，它能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康，包括咸味剂、酸味剂、甜味剂、鲜味剂和辛香剂等，像食盐、酱油、醋、味精、八角、茴香、花椒、芥末等都属此类。在粉末调味料生产中，微波设备正发挥越来越重要的作用。

使用微波设备对粉状调味品进行干燥杀菌，具有多项优点，比如时间短、效率高、方便操作。但只有正确掌握微波设备特性、采用科学合理的使用方法、选用合适的设备，才能取得良好的杀菌和干燥效果。在粉状调味品的杀菌和干燥过程中，准确掌握微波特性、科学选用微波设备，完全可提高调味品的质量、降低生产成本、改善生产环境和提高生产效率，将有效促进调味品产业的发展。