

# 济南微波干燥机定制,微波干燥机定制,微波设备

产品名称	济南微波干燥机定制,微波干燥机定制,微波设备
公司名称	济南越弘工业微波设备有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:越弘 型号:GS1768
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

济南越弘微波干燥杀菌设备、微波干燥灭菌机特点：时间短、速度快：常规热力杀菌是通过传导、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以及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。低温杀菌保持营养成分和传统风味。济南越弘微波干燥杀菌机、微波烘干机。

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获得所需的消毒杀菌效果。实践证明，一般杀菌温度在75-85摄氏度就能达到效果，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%。济南越弘微波设备、工业微波炉。

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。相比而言，一般可节电30-50%。越弘隧道式微波干燥杀菌机。

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。济南越弘带式微波烘干灭菌设备。

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。

我司拥有行业18年多的制造和设备应用的经验，已为数百家客户提供了工业微波炉，设备覆盖化工、食品、医药、农副产品、冶金、竹木、纸品等众多行业，欢迎广大用户来电咨询或前来考察和洽谈合作，可携带样品来，我司免费提供实验机进行实验测试。如想马上观看实物和实物操作过程，想了解设备的

实际报价（直销价;代理价）请拨打全国免费咨询电话151 5311 7222来电咨询，我厂会有专业人员为您马上解答！公司可提供样机做工艺试验!微波杀虫机是利用微波直接作用在害虫虫卵，杀虫效率高、彻底、安全卫生（对产品绝无不良影响）。同时微波还兼有杀菌各灭酶功能，是用于的杀虫、灭酶的好帮手！同比化学药剂杀虫、硅藻土杀虫、中子辐射杀虫、Y射线辐射杀虫等设备相比。微波杀虫机更简单、操作更方便、投资少，没有放射性污染、无残留，安全性更好！微波干燥杀菌机、微波干燥灭菌机、微波烘干杀菌设备。

微波干燥设备绝大多数都是非标设备，主要是因为每台干燥设备所处理的物料都不相同，很多干燥条件都随物料的不同而改变，由此导致干燥器结构及材料的改变。济南越弘微波烘干灭菌设备。所以必需明确待干燥物料的具体参数，如物料状态、所含湿分种类、处理量、干燥过程中物料特性、如有无腐蚀性、燃烧、是否产生静电、产品具体要求、物料的热敏性温度等，才能确定干燥器的各种参数。为此许多干燥器都不能批量生产，在设计过程中必需注意对物料的针对性和对工作条件的适应性。济南越弘微波干燥杀菌机