

香辛料微波杀菌干燥设备

产品名称	香辛料微波杀菌干燥设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	136000.00/台
规格参数	品牌:康来机械设备 型号:kl-60-10 规格:60余种
公司地址	山东济南市中区党家办事处枣林村472号
联系电话	13153138893 13615312533

产品详情

随着香精香料的广泛应用，它的加工过程和加工条件也就随之增高，我司为了满足对食品的香精香料成品更加完美，研究生产出一种香辛料微波杀菌干燥设备、香料烘干设备，与较常用的烘干方法比起来，膏状香精经过特制的进料系统，在布状输送带上均匀铺设一定的厚度，通过微波加热后快速膨化干燥，膏状物在微波加热时产生美拉德反应，有定香和提香的作用。与常规喷雾干燥和热风干燥产出的口感和色泽相比，微波处理的产品具有特殊的烤香味，以及对产品的品质的提高。

香辛料微波杀菌干燥设备是调味品行业应用的典例，国内香精香料厂家已近乎80%以上已应用上微波香精香料烘干机。该设备主要应用于粉状、颗粒、片状、膏状等调味品（鸡精、牛肉香精、猪肉香精、酵母精、调味品、香辛料、食品添加剂、粉末香精），海产品香料（海带、紫菜、鱼、虾、蟹）等的加热、烘干与杀菌处理；也适用于胡椒粉、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、鱼虾、鱼肚等的烘干、脱水、杀菌、保鲜、防霉、膨化。

香辛料微波杀菌干燥设备主要技术参数：

型号：kl-60-10

电源输入：三相380 ± 10% 50HZ;

频率：2450MHz ± 50MHz

传输速度：0-5米/分钟

冷却方式：磁控管水冷、变压器油浸水冷（可连续24小时不间断运行）

传送带：耐高温聚四氟乙烯传送带

脱水效率：40公斤/小时（可按照客户实际要求来定制）

设备（长×宽×高）：12360×1265×1700mm

微波泄漏：符合国家GB10436—89标准 5mw/cm²

符合GB5226电气安全标准

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