

# 红枣微波烘干杀菌设备

产品名称	红枣微波烘干杀菌设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	95000.00/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	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

热风烘干、微波烘干等方式

红枣微波烘干杀菌设备俗称工业微波炉可适用于新疆大枣、乐陵小枣、沧州小枣的烘干杀菌，也可进行脆枣、脆枣片的烘干杀菌；也可用于核桃、黑芝麻、黄豆、绿豆、玉米、麦肤、松子、葵花子、南瓜子、花生、红枣、莲子和栗子五谷杂粮的干燥、杀菌、杀虫；枣片、枣干、整枣、脆枣的烘干、杀菌；山野菜干燥、杀菌；辣椒制品、花朵的干燥、杀菌；脱水蔬菜的烘干、杀菌；食用菌干燥、杀虫；中药材干燥、杀菌等食品的加工。

微波烘干大枣产品的质量：含水率28%干燥到10%左右，微波干燥的大红枣，枣型饱满，红枣颜色不变，延长保质期。微波生产的大红枣片，松脆、口感好、颜色与原红枣一样，最具有市场价值。

利用加热使产品所含水份蒸发是实现干燥的主要方法，传统使用的干燥方式有通过热传导、对流和热辐射的方法向产品提供水份蒸发的动能。微波烘干技术是在瞬间把电磁场能量转化成物质分子的动能，也就是说由物料自身吸收微波能量而产生热量，使水份得到蒸发。由于微波加热具有一定的穿透性，因此微波加热实际上是一种立体加热，即产品内外同时得到加热，热风加微波的组合式干燥能各自利用优势。取得时间短、速度快；低温杀菌保持营养成分和传统风味；节约能源；改善品质。

红枣微波烘干杀菌设备特点：

- 1、加热、烘干、杀菌快速均匀；
- 2、低温杀菌，杀菌彻底，能达到商业无菌；

3、干燥、烘干、杀菌一机多用，节能高效，比远红外设备节电30%以上；

4、安全卫生，无污染；操作灵活方便，易于控制，占地面积小。

红枣微波烘干杀菌设备技术参数：

1.设备工作电源：三相五线380V ± 10%

2.微波功率：20KW（可调）

3.脱水率：20公斤/小时

4.烘干温度：60 - 90度（可调可控）

5.微波泄漏：国标 5mw/cm<sup>2</sup>

6.外型尺寸（长×宽×高）：约8120×1362×1700mm

7.执行标准：微波泄漏符合国家GB10436-89标准符合国家GB5226电气安全标准。

注：微波红枣烘干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