竹笋杀菌设备厂家

产品名称	竹笋杀菌设备厂家
公司名称	广州威雅斯微波设备有限公司
价格	110000.00/台
规格参数	品牌:威雅斯 型号:VYS-30HM 材质:不锈钢材质
公司地址	广州市白云区人和大马路56号南国工业园
联系电话	020-22103642 13922094319

产品详情

微波竹笋杀菌设备主要应用于水煮笋干、金丝笋、凤尾笋、闽笋丝、冬笋片、玉兰片、春笋片、笋尖干等竹笋制品、笋干系列产品的杀菌处理。

微波竹笋杀菌设备利用微波结合生物保鲜剂给包装后的竹笋制品进行杀菌处理。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。

微波竹笋杀菌设备有以下的优势：

1、杀菌温度低。一般杀菌温度在70—80℃。

2、杀菌时间短。微波杀菌波设备可快速对食品进行杀菌，约5—10分钟就可达到杀菌的效果。

3、杀菌彻底。由于微波可穿透一定厚度的食品，所以微波在对食品进行杀菌时，可内外同时杀菌。

4、产品品质好、延迟食品的保质期。

5、保持食品原有的风味及营养。

设备技术参数：

1、设备型号：VYS-30HM (连续式)

2、整机功率：45KVA

3、微波功率：30KW （可调）

4、设备尺寸（长×宽×高）：12810×1362×1750mm

5、特制装置：出料加装1.2米的紫外线杀菌装置

6、微波杀菌温度：0~100℃（可调）

7、输送带速度：0~5米/分钟（可调）

8、设备产能：300~400公斤/小时

广州威雅斯微波设备有限公司www.microwave88.com提供该设备信息资料、图片可供参考，微波设备属于定制设备，威雅斯欢迎随时来电咨询：13922094319 / 13711427830，联系人：郑先生！可随时到我司考察，我司设有实验设备可提供试验。