

微波腰果烘焙杀菌设备

产品名称	微波腰果烘焙杀菌设备
公司名称	广州威雅斯微波设备有限公司
价格	102000.00/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

微波腰果烘焙杀菌设备用于花生、葵花子、核桃、板栗、杏仁、南瓜子、西瓜子、腰果、松子、开心果、白果、莲子等果仁产品的烘烤、杀菌、烘干等深加工处理。

微波杀菌温度低于常规方法，一般情况下，常规方法杀菌温度要120 -130 ，时间约几十多分钟小时，而微波杀菌温度仅要70 -105 ，时间约3-5分钟。

微波杀菌表面和内部都同时进行，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。

微波腰果烘焙设备应用是利用微波加热的原理，在短时间内将物料加热到所需要的温度。由于微波加热是对物料内外同时加热，因此加热时间短、升温时间快。一般微波在烘烤设物料时，可在2—3分钟将物料加热至100 以上，由于物料在短时间内受热，水分在物料内部被快速的排出，由此烘烤出来的成品口感香脆。

微波腰果烘焙设备主要技术参数：

- 1、设备型号：VYS-30HM6 (隧道式)
- 2、输入电源：三相五线380V ± 10% 50Hz ± 1%
- 3、整机功率：45KW
- 4、微波功率：30KW (可调)
- 5、设备外型尺寸：10600 × 1362 × 1700mm (长*宽*高)

6、输送带宽度：750mm（网状输送带）

7、微波泄漏量：5mw/cm²（符合国家GB10436—89标准）

8、设备烘烤产量：150~200公斤/小时

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，欢迎新老朋友前来考察、洽谈！

联系人：郑经理 手机：139-2209-4319 137-1142-7830

公司地址：广州市白云区人和大马路56号南国工业园D栋一楼 公司主页：<http://www.microwave88.com>