

月饼糕点微波杀菌设备

产品名称	月饼糕点微波杀菌设备
公司名称	安徽锐达微波应用科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	安徽锐达:安徽锐达 RD-MSD12S:RD-MSD12S 安徽蚌埠:安徽蚌埠
公司地址	安徽省蚌埠市双墩路2730号办公楼305室
联系电话	0552-4086768 15255232771

产品详情

RD-MSD12S微波杀菌机主要技术参数：

- 1、频率：2450 ± 25MHz。
- 2、视在功率：24KVA。
- 3、微波功率：12KW（可调）。
- 4、进出料口高度：40mm。
- 5、传输带宽度：450 mm。
- 6、传输速度：0.5 ~ 2.5 m/min。
- 7、外型尺寸（长×宽×高）：约5800×800×1650 mm。
- 8、工作环境：-5~45 、相对湿度 80%。
- 9、产量：每小时脱水量为12kg，杀菌量约为100 kg/h。

每逢中秋佳节，龙的子孙们必定想全家团聚，共赏明月、分享美味的月饼和家的温馨；同时月饼又是馈赠亲友、忙碌之余情感交融的一种添加剂。所以，月饼行业也是食品行业的一大支柱行业。但因为其有时间性强，一般为中秋节的前后10天左右为销售旺季，而且微波的保质期相对较短。所以厂商们在中秋节前一个月左右，忙得不亦乐乎。

面临市场，我们要经得起挑战与机遇的洗礼。我公司前两年新型开发的月饼及其原料微波杀菌机。经过

几年的试用，已为多家月饼企业取得了良好的经济效率。微波杀菌是利用了电磁场的热效应共同作用的结果。微波对细菌的热效应是使蛋白质变性，使细菌失去营养、繁殖和生存的条件而死亡。足够强的微波可以导致氢键松弛、断裂和重组，从而诱发遗传基因突变，或染色体畸变，甚至断裂。而且，微波杀菌与原料的含水量有较大的关系。经实验证明：含水量在5%以下时，细菌蛋白质固化需要150 的高温；而含水量在15%以上，在微波场强中则只需70 。

所以月饼和糕点的种种技术参数表明，采用微波杀菌的可行性和可靠性，是无可非议的。月饼和糕点采用微波杀菌保鲜，提高了产品的货架期。使厂家有更长的生产周期，而不必担心产品质量，更有利的赢得市场。因为产品质量才是企业生存的硬道理。