

隧道式五谷杂粮熟化设备 微波烘烤设备

产品名称	隧道式五谷杂粮熟化设备 微波烘烤设备
公司名称	山东康来机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:康来
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

隧道式五谷杂粮熟化设备 微波烘烤设备

微波五谷烘焙设备是将被加热物料本身作为发热体，微波的焙烤作用可以瞬时深入到物料内部，使物料内外同时受热，不需要热传导的过程，所以温升极快，大大缩短了加热时间，所需时间一般为常规方法的1/4左右。烘烤和其他食品加工一样，是复杂的物理化学体系，需要有序发生并有合适的时间/温度条件。微波快速加热会造成焙烤产品的断裂、过度膨。微波加热速度快，物料内部气体(空气)温度急剧上升，由于传质速度慢，受热气体处于高度受压状态，而有膨胀的趋势，达到一定的压强时，物料就会发生膨胀。

微波烘焙杀虫设备具备自动控温系统，自动控制微波密度系统、自动报警系统、视频监视系统、传输带自动纠偏系统、传输变频调速系统、物料控制系统、PLC控制系统等。该设备流水作业，操作简单、产量高、环保、加热速度快、加热均匀、可控性好，24小时连续工作。微波烘焙设备可用于豆类产品烘烤、膨化、烘干、杀菌等加工处理，比如：鹰嘴豆、芸豆、黑豆、蚕豆、豌豆、豇豆、红豆、绿豆、赤豆产品及杂粮食品等的应用。

微波五谷烘焙设备、膨化的特点:

- 1、能量转换效率高，加热速度快，烘焙杀菌只需3-10分钟。微波炉本身不发热，而是微波能量穿透物料，使物料内极性分子相互摩擦而产生热量。因此没有能量损耗。
- 2、膨化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。
- 3、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。
- 4、使用操作方便。微波功率和传送带速度均可无级调节，不存在热惯性，可即开即停，简单易控。