

肉制品杀菌 鸭翅微波灭菌 隧道式微波杀菌设备

产品名称	肉制品杀菌 鸭翅微波灭菌 隧道式微波杀菌设备
公司名称	山东斯迈尔新能源科技有限公司
价格	98000.00/台
规格参数	斯迈尔:380v S-30KW:不锈钢 山东济南:30KW
公司地址	山东省济南市高新区会展西路88号1号楼1-1241-2室
联系电话	0531-89653328 18615621568

产品详情

肉制品杀菌 鸭翅微波灭菌 隧道式微波杀菌设备

翅一般是禽类最好吃的地方，因为那里多运动，肌肉会比较多，肉质紧密。

1、鸭肉性寒、味甘、咸，归脾、胃、肺、肾经；2、可大补虚劳、滋五脏之阴、清虚劳之热、补血行水、养胃生津、止咳自惊、消积、清热健脾、虚弱浮肿；3、治身体虚弱、病后体虚、营养不良性水肿。

鸭翅，鸭脖、鸭腿好吃，长时间保鲜问题怎么解决。今天小编给您推荐一款肉制品脱脂，肉制品杀菌。鸭翅微波灭菌。隧道式微波杀菌设备。这是一款低温微波低温脱脂，低温杀菌用设备。

肉制品杀菌，鸭翅微波灭菌，隧道式微波杀菌设备操作流程：

- 1，微波烘干均匀，微波直接作用于鸭肉干内部，由内向外干燥，干燥均匀。
- 2，微波烘干效率高，一块腌制好的牛肉，放在设备内，通过短短几分钟时间，就可以烘制好。大大的提高了企业的生产量。
- 3，微波设备操作简单，节省人工。鸭翅干微波烘干设备整机只需要一个人控制，提高了工作效率
- 4，微波设备只需电，没有其他能源，烘干的过程不产生三废。达到国家环保要求。

鸭肉干微波烘干设备，不仅应用于牛肉干烘干，还可用于，猪蹄、猪头肉、鸡翅，鸭脖等肉制品的脱脂，杀菌，可以做到一机多用。是肉制品企业的较理想选择。

山东斯迈尔新能源科技有限公司有样机，客户先试验，试验成功再量身定制设备。降低客户的购买成本。

我们的地址：山东省济南市高新区会展西路88号1号楼1-1241-2室电话：0531-89653328联系手机：18615621568 期待您的咨询