香菇微波烘干机

产品名称	香菇微波烘干机
公司名称	河北道尧瀚商贸有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	
公司地址	河北省石家庄市裕华区建华南大街130号尖岭小区B2北区6号楼3单元1703室（注册地址）
联系电话	13436332876

产品详情

微波香菇烘干机是采用微波烘干技术的隧道式新型烘干设备，主要用于烘干蘑菇、香菇、平菇、金针菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇等食用菌的烘干，还可以用于杀菌。微波香菇烘干机特点：1、节能高效。微波是直接对物料进行作用，因而没有额外的热能损失，炉内的空气与相应的容器都不会发热，所以热效率极高，生产环境也明显改善，与远红外加热相比可节电30%。 2、 时间短，效率高。微波加热杀菌是使被加热物体本身成为发热体，不需要热传导的过程。微波从四面八方穿透物体内部里外同时使物体在很短时间内达到均匀加热杀菌，大大缩短了干燥杀菌时间，从而更能提高产量。3、 易于控制，工艺先进。与常规方法比较,设备即开即用；没有热惯性，操作灵活方便；微波功率可调，传输速度可调。在微波加热干燥杀菌中，无废水、废气、废渣，是一种安全无害的高新技术。 4、杀菌效果好。实践证明，利用微波杀菌一般在70°C就可全部杀死大肠杆菌，在80～90°C细菌总数大大降低，时间只需2～8分钟。速度快，时间短，因此保留食品中的营养成份、传统风味。 5、延长保质期。经微波杀菌处理的物料，可延长半年保质期，对提高产品质量及延长储存周期有显著的效果。 河北道尧瀚商贸有限公司以微波烘干设备的设计生产为核心业务，并从事其他微波元器件的设计开发生产制造，如波导，风道，水套等，销售各种品牌的磁控管微波开关电源，微波变频电源，公司是一家拥有自助知识产权的高新技术企业。公司长期致力于工业微波领域的应用研究，生产的微波烘干设备，微波杀菌设备，从产品选材到生产工艺，全面把关，一丝不苟，每道工序都经过严格检测，产品已经得到越来越多的客户认可。我公司生产的香菇微波烘干机质量好，速度快，无需预热。欢迎各界朋友带物料来我公司免费试验，洽谈，咨询，合作。