

# 花生微波烘烤设备

产品名称	花生微波烘烤设备
公司名称	山东立威微波微波设备有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	规格:隧道式 材质:不锈钢 功率:20KW
公司地址	山东省济南市天桥区小鲁工业园三区十八号
联系电话	17686798713

## 产品详情

设备参考参数（根据不同机型可调整）

1. 执行尺度：微波泄漏符合家GB10436-89尺度符合家GB5226电气安全尺度
2. 外型尺寸（长宽高）：约12800\*362\*750mm（按照客户实际出产要求定制）
3. 微波泄漏：标 5mw/cm<sup>2</sup>4. 传输速度：0~5 m/min（变频调速）5. 传输带宽度：750mm（按照客户实际出产要求定制）6. 进出料口高度：50mm（按照客户实际出产要求定制）7. 烘干温度80 - 120度（按照客户实际出产要求定制）8. 微波功率：20KW（按照客户实际出产要求定制）9.微波工作频率：2450MHZ
- 10.设备工作电源：三相五线380V

五谷杂粮用什么烘焙出来的比较健康 微波烘焙设备

注：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，欢迎泛博用户前来考察、洽商！

微波五谷烘焙设备、膨化的特点:

- 1.使用操纵利便。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，简朴易控。
- 2.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，比拟常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满足的杀菌作用。
- 3.膨化效果显著。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。
- 4.能量转换效率高，加热速度快，烘焙杀菌只需3-10分钟。微波炉本身不发烧，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。

五谷杂粮微波烘焙设备微波黄豆低温烘焙设备可用于豆类产品烘焙、膨化、烘干、杀菌、熟化等加工处理，五谷杂粮用什么烘焙出来的比较健康 微波烘焙设备

微波烘焙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、视频监督系统、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。该设备流水功课，操纵简朴、产量高、环保、加热速度快、加热平均、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，好比：鹰嘴豆、芸豆、黑豆、蚕豆、豌豆、豇豆、红豆、绿豆、赤豆产品及杂粮食物等的应用。

微波五谷烘焙设备是将被加热物料本身作为发烧体，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，所需时间般为常规方法的1/4左右。烘烤和其他食物加工样，是复杂的物理化学体系，需要有序发生并有合适的时间/温度前提。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，因为传质速度慢，受热气体处于高度受压状态，而有膨胀的趋势，达到定的压强时，物料就会发生膨胀。