

# 黄豆低温烘焙设备

产品名称	黄豆低温烘焙设备
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

微波大豆脱腥设备使用2450MHz频率，隧道形式，设备由微波腔体、微波能量抑止器、传动机构、自动控制与检测系统组成。微波系统采用二十世纪外先进的微波能馈入技术，可使物料迅速加热升温，使大豆内外同时均匀受热，从而保证大豆在很短时间内完全脱腥，又保持营养成分损失最少。微波腔内多重辐射，从物料上方和物料下同时作用，保证物料在厚度方向上的均匀性。

大豆含有种特殊气味——豆腥味，传统的大豆粉生产工艺：大豆 浸泡 磨浆 滤液 浓缩 真空干燥(喷雾干燥) 包装(成品)。其特点：生产周期长、设备投资大、大豆利用率底、能源消耗高、劳动强度大、产品成本高。另方面，由于采用低温干燥法，因此不能有效去除豆腥味。微波干法脱腥生产工艺为：大豆 分拣 微波脱腥(杀菌) 脱皮粉碎 包装(成品)。该工艺将大豆经分拣机分选后，置入微波后，使大豆自身温度上升，达到脱浸豆腥和杀菌的效果。脱腥后的整粒大豆经脱皮后由粉碎机磨成粉后包装。其特点：生产周期短、设备投资少、大豆利用率高、脱腥、能源消耗低、自动化程度高、生产成本低。除大豆皮外，全部蛋白质都予保留。其加热所需温度在100左右，加热时间在数分钟内即可起到脱腥、杀菌作用。水溶性超过65%以上。从经济效益看1、传统豆粉生产全部过程需要几十个小时，而微波加热脱腥全过程只约20分钟。2、大豆利用率：原工艺只能利用大豆的40%—60%，而微波干法脱腥利用率几乎达到100%。3、能源消耗：原工艺需要能源煤、水、现工艺只要用电，这样大大节省了能源。

大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做各种物料的加热、干燥、熟化、脱水、杀菌等试验，并结合用户实际需求提供站式技术服务，欢迎新老朋友寄物料或带物料前来考察，洽谈合作。