

流水线式香菇微波杀菌灭虫卵设备

产品名称	流水线式香菇微波杀菌灭虫卵设备
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

香菇越来越多的受到人们的喜欢，是美食中常备的产品，那么在香菇处理的过程中们也是很有讲究的，处理不好就容易出现问題，杀菌的菌落总数是不是很小，能不能达到标准，微波设备用微波辐射的原理对微波进行干燥杀菌，杀菌效果明显并且无死角，是香菇，木耳的产品

供应微波灭菌设备-新型环保节能高产量设备，常规热力杀菌是通过热传导，对流或辐射方式将热量从物料表面传至内部，要达到杀菌温度，往往需要较长的时间。微波杀菌是微波能与物料中细菌等微生物直接作用，热效应与非热效应共同作用，达到快速升温目的，处理时间大大缩短。各种物料的杀菌时间一般在3到5分钟，杀菌温度在70至90度。其特点：时间短，速度快。杀菌均匀彻底，低温杀菌，物料不变性，保持营养成分和原来风味，节能环保，设备操作简单，可控性好，工艺先进。

香菇微波杀虫卵设备是外型结构比较紧凑和美观，占地面积比较小，针对物料的特性以及客户的场地面积设计设备的大小，这样微波箱体的加热就比较均匀和致，微波是从上而下的。这样杀虫卵的效率就比较高了，也能够实现完全无污染和均匀干燥的效果，般比其他的杀菌设备效率要搞50%，卫生指标也符合家食品卫生标准，实现安全快捷高效的生产

- 1、 加热迅速：微波加热是被加热物品直接吸收微波辐射能量转化为自身升温，不需要常规的热传导过程，因此加热速度大大提高，对于热传导性能较差的物料，往往可以在短的时间内完成加热过程。
- 2、 高效节能：由于微波直接对物品内外辐射加热，降低了加热过程中的额外热量损耗，比传统加热方法可节省30%~50%的能耗。
- 3、 加热均匀：无论物体各部分形状如何，微波加热均可使物体表里同时均匀渗透电磁波而产生热能，所以加热均匀性好，不会产生外焦内生的现象。
- 4、 杀菌保鲜：微波加热具有热力和生物效应，能在较低温度下灭菌防霉，由于加热速度快时间短，能大限度的保存物料的活性和食物中的维生素、原有的色泽和营养成分。大大延长物质的保存期和减少对防腐剂的依赖。

5、安全无害：由于微波的能量是控制在金属制成的加热室内和波管中工作，所以没有放射线危害及有害气体排放，不产生余热和粉尘污染，既不污染被加热物品也不污染环境。

供应微波灭菌设备-新型环保节能高产量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。微波管采用日本松下品牌，变压器可选择油浸水冷式、风冷式和自冷式，可确保设备24小时连续工