

花椒微波干燥杀菌设备厂家

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 花椒微波干燥杀菌设备厂家 |
| 公司名称 | 山东康来机械设备有限公司莱芜分公司 |
| 价格 | 88888.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:康来 型号:kl-36kw-6 产地:济南 |
| 公司地址 | 莱城区口镇 |
| 联系电话 | 13869168933 13869168933 |

产品详情

【简单介绍】

山东康来微波设备厂家生产的花椒微波干燥杀菌设备，运用到调味料方面的优势有：选择性加热，速度快，效率高，时间短，可实现大批量连续化生产，干燥均匀，微波辐射穿透牛肝菌，里外同时产生热效应和生物效应，达到烘干杀菌杀虫卵的目的，同时有一定的膨化作用，提高产品质量。

【详细说明】

花椒是芸香科、花椒属落叶小乔木，高可达7米；茎干上的刺，枝有短刺，当年生枝被短柔毛。叶轴常有甚狭窄的叶翼；小叶对生，卵形，椭圆形，稀披针形，叶缘有细裂齿，齿缝有油点。叶背被柔毛，叶背干有红褐色斑纹。花序顶生或生于侧枝之顶，花被片黄绿色，形状及大小大致相同；花柱斜向背弯。果紫红色，散生微凸起的油点，花期4-5月，果期8-9月或10月。分布北起东北南部，南至五岭北坡，东南至江苏、浙江沿海地带，西南至西藏东南部；台湾、海南及广东不产。见于平原至海拔较高的山地，在青海，海拔2500米的坡地也有栽种。耐旱，喜阳光，各地多栽种。

花椒微波干燥杀菌设备的优势：

微波花椒杀菌设备同时还能对其他调味料同样有干燥杀菌效果，如：复合香辛料，香叶、八角、辣椒碎、辣椒面、复合香辛料、鸡精、牛肉浸膏、鸡肉浸膏等都可使用。

同时微波干燥杀菌设备的特点有：选择性加热，速度快，效率高，时间短，可实现大批量连续化生产

干燥均匀，微波辐射穿透牛肝菌，里外同时产生热效应和生物效应，达到烘干杀菌杀虫卵的目的，同时有一定的膨化作用，提高产品质量。

节能环保，相比其他方式的干燥，节电30%以上。整个生产过程无任何“三废”排出

工艺先进，操作简单，可实现自动化生产。

节省占地面积，改善劳动条件