

包头微波膨化设备生产厂家 科弘微波品质保证

产品名称	包头微波膨化设备生产厂家 科弘微波品质保证
公司名称	济南科弘微波设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市槐荫区粟山路新沙工业园五街39-42号（注册地址）
联系电话	13953122528 13953122528

产品详情

微波辣椒粉杀菌设备，箱式微波膨化设备生产厂家，胡椒粉灭菌，包头微波膨化设备生产厂家，微波杀菌机，辣椒粉杀菌设备。微波辣椒粉杀菌机可以用于对胡椒粉杀菌、辣椒面杀菌、咖喱粉杀菌、孜然粉灭菌等调味品食品进行的烘干和杀菌，鱼肚微波膨化设备生产厂家，公司连续八年被评为“济南市守合同重信用企业”，小型微波膨化设备生产厂家，2006年被中国中轻产品质量保障中心授予“优质推广产品”，2007年荣获“济南名牌”，2008年荣获“山东省著名商标”

微波膨化设备是一种节能、稳定、可靠、设备简单、操作方便和新技术微波食品膨化设备又叫膨化食品机器，微波膨化机主要应用于对休闲食品、小食品、膨化食品等产品进行膨化、烘烤处理，使得膨化后产品体积变大、口感酥脆、不变色、不变味微波炉膨化机价格真实性、准确性、合法性微波膨化技术加工食品能有限度的保存食品原有的营养成分，加工时间短，并且膨化、干燥、杀菌工艺同时完成

微波膨化的原理微波膨化技术是通过电磁能的辐射传导，使水分子吸收微波能，产生分子剧烈振动，获得动能，物料内部气体温度急剧上升，内部蒸汽的形成速率高于蒸汽的迁移速率，使物料出现蒸气压梯度，当压力超过组织结构的承受能力，就能通过这种压力使物料快速膨化。微波效率高节约能源、加热均匀微波具有穿透性能穿透到牛肉干内部加热做到里外同时加热且只有被加热的牛肉干吸收微波能所以电热效率高、加热均匀、热损失小与常规电热干燥相比低温杀菌效果好微波热效应非热效应双重杀菌作用与常规方法比，具有低温、快速的特点能保持食品原有色、香、味，不破坏营养成分，同时具有膨化效果，产品口感佳控制方便及时生产不受气候条件影响，微波设备即开即用，没有热惯性，微波功率的大小、传输速度可连续平滑调节，可连续24小时生产。

包头微波膨化设备生产厂家-科弘微波品质保证由济南科弘微波设备有限公司提供。济南科弘微波设备有

限公司 (www.qhwave.com) 实力雄厚, 信誉可靠, 在山东 济南 的调味品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领科弘微波和您携手步入辉煌, 共创美好未来! 同时本公司 (www.rlbj.cn) 还是从事四川微波杀青设备价格, 福建微波杀青设备厂家, 云南微波杀青设备公司的厂家, 欢迎来电咨询。