Equipamento de secagem por micro-ondas para batatas fritas

Batatas fritas finas, sabor maravilhoso, carregando o sabor dos sentimentos humanos, o sabor da felicidade. A variedade de sabores frescos e o sabor rico e multicamadas de batatas fritas estimulam constantemente as papilas gustativas dos consumidores, trazendo uma experiência deliciosa sem precedentes. O gosto do prazer deixa os consumidores falar inconscientemente, com um sorriso feliz. As batatas fritas tornaram-se um petisco popular.

Batatas fritas

Uma parte muito importante do processo de fabrico das batatas fritas é a sua secagem para que possam ser embaladas e vendidas no mercado. O equipamento de microondas para batatas fritas da Leader Microwave Equipment Company tem um bom efeito no campo da secagem de batatas fritas, secagem rápida e uniforme. Sendo um equipamento avançado de alta tecnologia, é a primeira escolha para o tratamento de secagem.

Vantagens do equipamento de secagem por microondas para a batata chips?

1. Máquina de secagem por microondas para batatas fritas adopta estrutura de túnel, alimentação e descarga contínua, conseguindo o efeito de secagem rápida e uniforme.
2. Em comparação com a primeira, o equipamento de secagem por microondas para batatas fritas pode reduzir o custo de cerca de 10 vezes, melhorar a eficiência da produção 10-15 vezes.
3. O PLC e o controlo por ecrã táctil, a temperatura do secador de microondas de batatas fritas, a potência e a velocidade de transmissão podem ser ajustados.
4. A velocidade de secagem do equipamento de secagem por microondas é muito rápida, pode melhorar significativamente a qualidade dos produtos, com as características de

alta eficiência, aquecimento uniforme, fácil de controlar, instalação e manutenção conveniente.

5. O equipamento de secagem por microondas de batatas fritas também tem função de esterilização, pode matar as bactérias das batatas fritas. Tem também as características de potência ajustável linear, controlo inteligente e ambiente e temperatura controláveis.

Equipamento de secagem por micro-ondas para batatas fritas

Princípio de funcionamento do equipamento de secagem por microondas para a batata chips?

No processo de operação, o microondas é primeiro gerado pelo gerador de sinais de microondas e depois transferido para o forno de microondas através da alimentação de energia. Ao mesmo tempo, o material é transportado para o recipiente de aquecimento através de um sistema de transporte. Aqui, a água no material é aquecida e vaporizada sob a acção da energia de microondas, e o vapor é descarregado através do desumidificador para atingir o objectivo de secagem. As bactérias no material são mortas pelos efeitos biológicos e de aquecimento das microondas, que são geradas pelos campos electromagnéticos de microondas. Como o microondas pode actuar directamente sobre o material, a temperatura de secagem é baixa, a velocidade é rápida, a perda de componentes efectivos do material é muito pequena.

diagrama esquemático

O equipamento de secagem por microondas para batatas fritas tem uma variedade de modelos, a gama de aplicação é muito ampla, de qualidade fiável, os produtos de secagem são também excelentes. A Leader Company tem também muitos outros equipamentos de microondas, tais como equipamento de descongelação por microondas para frutas congeladas, equipamento de esterilização por microondas para cerveja e equipamento de secagem por microondas para madeira, que são todos muito avançados.

Parâmetros técnicos do equipamento de secagem por microondas para a batata chips?

Modelo	Potência de entrada ?kw?	Potência de saída?kw?	Desidratação ?kg / h?	Esterilização ?kg / h?	Velocidade de transmissão(m/min?	Dimensões L * W * H?mm?
DL-060	10	6	6	30 - 50	0-5	5000 * 710 * 2000
DL-120	18	12	12	100-120	0-5	7000 * 810 * 2000
DL-200	30	20	20	180-200	0-5	8500 * 960 * 2000
DL-300	45	30	30	250-300	0-5	10100 * 960 * 2000
DL-500	96	60	60	500-600	0-5	13100 * 1300 * 2000
DL-600	160	100	100	? 1000	0-5	18000 * 12000 * 2000

Hoje em dia, a indústria de microondas desenvolve-se rapidamente, as batatas fritas são também as mais vendidas na vida. No processo de secagem de batatas fritas, o equipamento de secagem de batatas fritas por microondas é muito utilizado, o que traz conveniência e benefícios às fábricas de processamento alimentar e um delicioso prazer para os consumidores. Acredite que com o progresso dos tempos, o seu desenvolvimento será brilhante!