

食品烘干设备厂家 黄家科技烘干设备 云南食品烘干设备

产品名称	食品烘干设备厂家 黄家科技烘干设备 云南食品烘干设备
公司名称	云南黄家科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市官渡区二环东路469号
联系电话	13108530087 13108530087

产品详情

米粉干燥工艺：保温回潮阶段：此时温度控制在28--32度之间，湿度控制在一定值，云南食品烘干设备，根据烘干米粉量来定，干燥同时缓慢对米粉进行排湿处理，不能排湿太快，避免米粉过快脱水裂开此时温度也不能过高，温度过高，食品烘干设备代理商，米粉会卷曲和断裂，食品烘干设备厂家，控制一定温度和湿度；干燥一段时间之后，食品烘干设备哪家便宜，停机不进行干燥处理让米粉回湿；再次加热干燥米粉，进行二次回湿度之，再次进行升温处理，湿度控制，再次进行回湿停机处理，前后经过三个回合，时间一般控制在2--3小时。恒温除湿阶段：此时，将温度控制在30度左右，湿度控制在一定的范围之内，对米粉进行加热除湿干燥处理，干燥时间一般控制在3--4小时。快速升温阶段：此时，温度控制在35度左右，不能高于这个温度，同时适当控制排湿，湿度根据客户的要求对参数进行调整，干燥时间一般控制在2--4小时。根据米粉含水量，制作工艺、烘干量不同，进行干燥工艺参数适当调整，湿度和时间也会不同。

应用范围

适用于海产品、蔬菜脱水、AD黑银耳、果蔬、肉制品、肠衣、挂面、腐竹、皮革、香菇、枸杞、干果、瓜子、花生、种子、蚊香、贡香、粮食谷物、肥料、药品、中药材、纸品、木材、石膏制品、五金产品、冶金产品、矿山副产品、化工产品、烟气脱硫石膏、粘土、污泥、牧草、烟叶、烤烟、粉煤、煤泥、褐煤、布料、衣物、宾馆酒店的床上用品的烘干等的加工过程。

传统腐竹干燥设备和工艺分析：

传统腐竹采用的干燥设备，一般是采用砖墙作为保温房，热源通常采用烧柴火管对空气进行加热，放有腐竹砖墙房内放有不同的风机进行鼓风，对腐竹加热蒸发水分；蒸发出来的水分通过排湿风扇，将水分不断排出的过程。干燥过程主要出现以下问题：干燥温湿度控制不到位，腐竹干燥质量差。热量、风量

不均匀，腐竹干燥不均匀严重。干燥过程中，腐竹颜色很用变色，干燥品质差。
需要专人进行看守和执勤，操作环境差、效率低。
干燥过程，烧柴排放气体，对环境污染重，卫生环境不达标。

食品烘干设备厂家-黄家科技烘干设备-

云南食品烘干设备由云南黄家科技有限公司提供。云南黄家科技有限公司是云南昆明,中央空调的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在黄家科技领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创黄家科技更加美好的未来。