

百合干烘干机 广州赛百诺专业定制

产品名称	百合干烘干机 广州赛百诺专业定制
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 产地:广州花都
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

百合是日常常见的一种药食同源的产品，使用历史悠久，百合可鲜食也可以干燥后食用，因为百合的季节性强，很多生产户都通过烘干加工后储存，销往各地。大家都知道，加工百合的传统方法是将收获的百合蒸煮，然后在阳光下晒干。百合干后的水分含量仍然很高，不利于贮藏，贮藏过程容易变色。有些人使用硫熏蒸法保持百合的白度，但是用这种方法加工的百合对人们的健康有害，因此得不到市场的认可。目前，使用百合热泵干燥机的方法来干燥百合。它的水含量明显低于传统的日晒干燥或燃煤干燥，解决了百合的干燥质量和食品安全问题。

百合烘干机的工艺

百合干有很高的药用价值。、理脾健胃、利湿消积、宁心、促进血液循环等。主治劳嗽、咳血、虚烦惊悸等症，对医治肺络疾病和有特别。百合干的制作过程具体如下：

- 1、沸水烫煮。将洗净的百合瓣分级下水沸水锅中，用木板在锅中缓缓搅动，以便烫煮均匀。烫煮时锅内的蒸汽压力以2公斤/平方厘米为宜。百合鳞片烫煮的适宜时间（以鲜料下锅后计时）分别为：大片约40秒、中片约20秒、小片5秒。
- 2、装盘。用透气性良好的网盘，将烫好的百合瓣从锅中捞取后，立即投入流动的冷水中漂洗至冷，再捞出沥干明水。然后平摊在盘内，平摊时以不重叠为宜，以保证百合干燥均匀迅速。
- 3、热风干燥。将沥干明水的鳞片倒入烘盘中，摊均匀后，装上烘车，推入烘干设备中进行热风循环干燥。温度控制在60~70℃，干燥至鳞片含水量为10%左右，手摸鳞片发脆为度。前期设定45度左右，一直排湿，使表面大量走水，然后逐步升温至70度直至烘干。
- 4、冷却分级。把烘干的百合片冷却至室温后，人工选片分级。色泽洁白完整，大而厚的作为一级品；小片和碎片为品；其余为二级品。

赛百诺空气能烘干机产品特点：

- 1、赛百诺烘干机拥有烘干除湿一体机，集烘干、冷干、除湿、烘干+除湿等功能于一体，性能稳定，操作方便，可满足不同种类物料的不同干燥方式。
- 2、整个烘干装置采用的是保温性能好的不锈钢或者镀锌板的岩棉板和聚氨酯作为保温的材料，对整个设备的保温效果起到了很好的保护作用，耐高温，结构牢固，使用效果好。
- 3、采用环保型空气能，仅需利用少量的电能即可大量吸收空气中的热量，驱使压缩机运行做功以达到烘干房升温的目的，节能效果非常显著，是其他节能产品的3倍以上。
- 4、热泵赛百诺烘干机干燥参数易于控制且可调范围宽，比任何传统干燥设备更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。
- 5、烘干方式为热转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生，是一种低能率的烘干设备。
- 6、采用触摸屏可编程控制系统，自动运行，无需翻动物料，无需调换烤盘和推车，无需专人值守。
- 7、空气能烘干机采用304不锈钢机体，侧面输出热能物料，每层更加均匀烘干脱水；采用水温探头，不锈钢温度传感器，实时探测箱内湿度。
- 8、采用高新技术，符合当地节能减排政策的发展方向，是当前提倡的新能源技术烘干设备。