

金凯凤梨烘干机 水果干菠萝烘干机 空气能烘房智能阶段性控温

产品名称	金凯凤梨烘干机 水果干菠萝烘干机 空气能烘房智能阶段性控温
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	26800.00/台
规格参数	品牌:金凯 型号:JK-ZT-HGJ06 功率:6.35kw
公司地址	广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址）
联系电话	13602224695

产品详情

凤梨烘干机凤梨烘房有什么特点1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外。2、节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热的1 / 4。同传统燃料、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。3、环保无污染：无燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定可靠。

使用寿命长运行可靠，全自动免人工操作，智能化控制。5、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。6、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、蔬菜、水果、茶叶、食用菌等。

凤梨菠萝烘干机制作流程

1、选果处理

选取八成熟菠萝，去除烂果、病果、虫果，去皮去心去果眼，选取果肉已转黄色，具菠萝芳

香，切片，每片大小厚度3 4毫米，呈扇状。

2、浓糖液处理

配制60%蔗糖液，即是100斤糖液中有60公斤砂糖，40公斤水组成。把菠萝片浸入60%糖液中，糖液刚浸过原料便可，浸糖时间为24小时。

3、烘干

把菠萝片从糖液中捞起，沥干水分，在65℃下干燥18-20小时，使其含水量达到16%为标准。

凤梨烘干机详细烘干工艺参数设定

一阶段：烘干，不除湿，时间1.5个小时左右，内外温度一致，温度50度。

二阶段：温度53度，开始连续除湿，除湿到40%。

三阶段：温度58度，连续除湿，湿度26%。

四阶段：温度55度，湿度20%，连续除湿。

五阶段：温度48度，湿度18%，连续除湿1小时，烘干完成。