

红薯干热泵烘干机除湿机烘箱烘干房

产品名称	红薯干热泵烘干机除湿机烘箱烘干房
公司名称	广州市凌邦能源科技有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:凌科 型号:7p 产地:广州
公司地址	广州市花都区迎宾大道清莲路1号金纳投资大厦九楼A910号
联系电话	13288617058

产品详情

红薯别称甘藷、甘薯、朱薯、金薯、番茹、红山药、山芋、地瓜、山药、甜薯、白薯、萌番薯。一年生草本植物，地下部分具圆形、椭圆形或纺锤形的块根，茎平卧或上升，偶有缠绕，多分枝，叶片形状、颜色常因品种不同而异，通常为宽卵形，叶柄长短不一，聚伞花序腋生，蒴果卵形或扁圆形。

红薯喜温、怕冷、不耐寒，适宜生长温度为22—30℃，温度低于15℃时停止生长。不同生长期对温度要求也有不同，芽期温度宜在18—22℃，温度过高过低都会影响出芽率。苗期温度宜在22—25℃，茎叶期宜在22—30℃，茎叶期温度不宜低于16℃，否则会阻碍其生长，甚至停长;若是低于8℃，则会造成植株经霜枯萎而死，根块期温度宜在22—25℃。适宜的温度可以促进植株各生长期长势良好，确保根快数量及膨大。

红薯干烘干注意事项：

1、先将红薯使用毛辊去皮清洗机，去皮清洗干净后，将其放进漂烫机中进行蒸煮。在红薯大约有七八成熟的时候将其取出来，等冷却之后再行切片或切条、切丁。

2、在切片环节中，首先要保证厚度一致，其次，尽量不让红薯的规格相差太大。在这些工序完成之后，在将切好的红薯放入摆放物料的架子上。做到厚度均匀、摆放整齐。

3、包装入袋：取出物料后，需待红薯片完全冷却，才能包装入袋。

红薯烘干工艺参考：

- 1、一阶段，待烘房温度升至大约30 时将红薯片放入烘房内部。温度设置为40 。烘干时间为1-2小时。
- 2、第二阶段，温度设置为55 ，连续除湿模式，烘干时间为2小时。
- 3、第三阶段，温度设置为65 ，连续除湿模式，烘干时间为2小时。
- 4、第四阶段，温度设定为70 。烘干时间为1小时左右。红薯干的湿度保持在18%，烘干即完成。
- 5、关闭电源，一小时后取出物料放置冷却后包装。