

粉条烘干房价格 河南迈特思机械设备 玉溪粉条烘干房

产品名称	粉条烘干房价格 河南迈特思机械设备 玉溪粉条烘干房
公司名称	河南迈特思机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道河洛路龙尾工业园区8号
联系电话	18538277066 18538277066

产品详情

果蔬烘干房适应面较宽，广泛适用于制药、化工、食品、轻工、重工等行业物料及产品的加热固化、干燥脱水。如：生药、中药饮片、、颗粒、冲剂、大小蜜丸包装瓶、颜料、染料、脱水蔬菜、瓜果干、鱼肉干、饲料添加剂、蚕茧、香肠、塑料树脂、佛香、电器原件、烘漆等。果蔬烘干房是一种新型有校率节能烘干机，玉溪粉条烘干房，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机热泵烘干房，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至40 ~85 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。

腊肉烘干有多种方式，粉条烘干房价格，传统的烘干方式是自然晒干，红薯粉条烘干房，另外还有燃煤烘干以及热泵烘干这三种干燥方式，下面就给大家分享和比较下就知道大家有为什么都喜欢选择热泵烘干腊肉的烘干方式啦！

自然晒干：选择冬季的北风天，把灌制好的腊肉挂在户外的阳光下晒干，以这种简单的方式利用太阳能进行干燥，日晒法干制的腊肉，由于受阳光直接照射，有助于生物酶转化作用，因而腊肉具有特殊的风味，产品的色、香、味较好。但是日晒受天气的影响很大，如受阴雨天或有南风返潮的天气，腊肉在干燥过程中易霉烂变质，要进行商品性的生产是受到限制的。

燃煤烘干：就是把灌制好的腊肉经阳光下滴水吊晒后置于烘房中，烘房里设有燃煤管式热风炉，用于加热空气，用鼓风机将热空气送入干燥房，并以对流换热方式使腊肠脱水干燥。用这种方法干燥腊肉，存在着产品受煤灰、烟灰污染，干燥周期长（一般要72小时以上），能耗大，腊肉需经过多次“转竹”和“升柜”，劳动强度大，干燥过程的温、湿度难以控制，腊肉质量不稳定等弊病。

辣椒烘干房采用强制通风，热风循环的方式进行热力传递和湿热交换。与我国传统烘干机相比，本设备具有装料密度大、节省劳动力、节省燃料、温湿度稳定、自动化程度高、操作简单、缩短烘干时间等优点。烘干过程受热均匀，以辣椒为例，烘干后辣椒色泽鲜亮，皮上少而浅，弹性强，正反面色差小，商品等级、均价和经济效益增加。本款属于大型烘干机又称（烘干房、烘烤箱）。适用于作物烘干产量较大的用户或厂家。规格用户自行定制或根据产量由厂家设计大小来承建！也可根据用户或使用单位的需要设计成推车型或轨道型！其大致构造可分为烘干脱水系统、温控系统和加热升温系统。制作材料为、岩棉板、钢材！其保温性能好、节省能源等有较大的烘干生产能力；适合于中型烘干生产用户及企业。

粉条烘干房价格-河南迈特思机械设备-玉溪粉条烘干房由河南迈特思机械设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南迈特思机械设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为行业设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!