

翻板食品烘干机 食品烘干 亿能干燥设备

产品名称	翻板食品烘干机 食品烘干 亿能干燥设备
公司名称	临朐县亿能干燥设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市临朐县东城街道北环路1763号（注册地址）
联系电话	15610212288

产品详情

果蔬烘干机

一、采摘新鲜杨梅，装框。

二、挑选个头饱满且大的杨梅，翻板食品烘干机，分类装好，用10%盐水浸泡15到20分钟，然后捞起沥干水再用冰糖腌制20到30分钟，捞起沥干。三、将腌制好的杨梅装入托盘放进物料推车，将杨梅物料推车推进烘干房，准备烘烤。

四、杨梅烘干，杨梅烘干全程共分5个阶段

一阶段：将温度设置在45℃，相对湿度设计在12%，小型食品烘干机，烘干时间设置8小时；

二阶段：将温度设置在50℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置4小时；

三阶段：将温度设置在55℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置3小时；

四阶段：将温度设置在65℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置2小时；

五阶段：将温度设置在60℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置1小时；

杨梅烘烤18小时后，食品烘干房，烘出酸甜可口的杨梅干。检验烘干成品，杨梅干果品质及格后包装。
注意

- 1、杨梅腌制后相对湿度和含糖量较高，一阶段烘干温度不适于过高，烘干时间较长有利于保证杨梅干果的品相。
- 2、烘干过程中注意相对湿度下降到35%~38%时，方可提升温度，否则会造成烘干品质下降。

鱼干烘干种类繁多，海鱼和淡水鱼都有，海鱼相比淡水鱼由于体积较小以及温度要求可调范围更大，食品烘干，所以海鱼烘干质量优先。除了传统工艺，太阳晒干。就是市面上烘干设备种类较多，每种烘干设备都没有一个标准，烘烤出来的鱼干色泽和营养成分也参差不齐。

亿能干燥的海产品烘干机以煤或电作燃料，生成洁净的热空气作为干燥介质，以吸收产品内的水分，排掉达到一定水分的湿空气，往复循环，达到产品所要求的水分。产品可实现自动控制和手动控制烘干的温度、湿度，自动化程度高，烘干均匀，质量好，可满足各种水产品的干货加工生产以及肉制品的干货加工生产，适用于鱼干、虾米、鱿鱼、鱼片、海参、海带、紫菜、香肠、牛肉干等的烘干，是一种理想的食品、水产品加工设备。

带式干燥机结构简单，安装方便，能长期运行。发生故障时也可以进入箱体内进行检修，维修方便。带式干燥机的使用范围很广，目前在制药、食品、生物、化工等领域已经有了它的用武之地。但在每个领域中其选型的标准却不尽相同，这是因为各个领域的干燥物料的要求及参数有较大的区别。

我国干燥机企业应该积极吸收国外先进技术，创新产品，提高产品质量。开发大规模的设备，控制的自动化程度，质量，表面处理设备，选择抗腐蚀材料的努力，开发多功能组合机，继续延长产品生命周期。

翻板食品烘干机-食品烘干-亿能干燥设备(查看)由临朐县亿能干燥设备有限公司提供。临朐县亿能干燥设备有限公司是从事“药材烘干设备,木材烘干设备,环保除尘设备,防火板烘干设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：井经理。同时本公司还是从事药材烘干设备，食品干燥设备，药材食品烘干机的厂家，欢迎来电咨询。