

黄家科技烘干机 微波烘干设备维修 芒微波烘干设备

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 黄家科技烘干机 微波烘干设备维修 芒微波烘干设备 |
| 公司名称 | 云南黄家科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 昆明市官渡区二环东路469号 |
| 联系电话 | 13108530087 13108530087 |

产品详情

脱水蔬菜热风循环烘箱主要是由角钢、不锈钢板以及冷的钢板构成，空气循环系统采用风机循环送风方式，风循环均匀。本设备采用了百级净化热风循环层流净化技术，备有电脑自控系统，利用强制通风作用实现了自动恒温控制和全封闭循环操作，微波烘干设备维修，完全符合生产规范的要求。脱水蔬菜热风循环烘箱的大部分部件均由不锈钢制成，减少了由于部件的锈蚀而带来的污染。脱水蔬菜热风循环烘箱是利用蒸汽或电作为热源，用轴流通风机热交换器的空气对流加热。

暖空气层通过烘烤锅与物料进行热量传递。新鲜空气从空气入口进入，然后从排湿口，不断补充新鲜空气和连续出料炉内热空气，所以维持适宜的相对湿度。脱水蔬菜热风循环烘箱空气循环系统采用风机循环送风方式，风循环均匀。风源由循环送风电机(采用无触点开关)带动风轮经由加热器，而将热风送出，微波烘干设备多少钱，再经由风道至烘箱内室，再将使用后的空气吸入风道成为风源再度循环，加热使用。确保室内温度均匀性。当因开关门动作引起温度值发生摆动时，送风循环系统迅速恢复操作状态，直至达到设定温度值。

肉制品腊味制品干燥工艺：发酵阶段：此阶段根据肉制品载量和客户要求的时间适当调整，一般干燥温度到60度，对腊味制品进行发酵处理，使得内外部达到一致，此时不进行排湿，让物料自行加热保温处理，使得腊味制品达到一个较好的调整期，一般时间控制在1-2小时 发酵干燥阶段：此时，经过个阶段的发酵和保湿的处理，将温度设置在52-55度，对肉制品进行干燥处理；此时湿度控制在45%-55%，干燥时间一般在10-12小时。 恒温脱水阶段：此时经过前两个阶段的干燥处理之后，将温度设置在50-52度，对肉制品进行干燥处理，湿度控制在40%-45%，干燥时间一般在12-14小时。 减速干燥阶段：此时水分已经脱去了大半、将温度升高到55-60度、湿度控制在35%-40%，对肉制品进行干燥处理，干燥时间一般在4-6小时 快速干燥阶段：这一阶段主要因素是温度，芒微波烘干设备，采用58-60度温度，烘干时间控制在2-4小时，微波烘干设备造价，相对湿度控制在35%左右，干燥湿度控制20%左右，达到要求。

黄家科技烘干机(图)-微波烘干设备维修-

芒微波烘干设备由云南黄家科技有限公司提供。云南黄家科技有限公司实力不俗，信誉可靠，在云南昆明的净水器等行业积累了大批忠诚的客户。黄家科技带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！