

# 电热式烘干机 烘干机 万福机械

产品名称	电热式烘干机 烘干机 万福机械
公司名称	金乡县万福食品机械有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	金乡县济宁食品工业园
联系电话	13173189187

## 产品详情

### 烘干机

生产的网带式大蒜片烘干机采用多层网带式结构，物料接触部分为全不锈钢材质，干燥过程卫生环保，自动控温，自动铺料，连续化生产。我们可以设计多种规格脱水蒜片生产线，根据不同投资，满足不同加工需要。通过大蒜脱皮预处理，大蒜片烘干机生产脱水蒜片，生产的脱水蒜片可进一步加工成大蒜粉或食品原、辅材料使用。万福技术，欢迎新老客户前来咨询

### 烘干机蒜片机果蔬脱水机蒜片烘干机万福机械均可【定制】

万福蒜片、辣椒烘干机采用了热风多层利用原理，适用于多种中草药、干果、蒜片、辣椒、生姜、蔬菜等片状、块状、条状、粒状物品的脱水干燥。用热风炉产生的纯净热风，热风温度50-100可控，稻谷烘干机，采用加热干燥和通风干燥两种干燥脱水方式同时进行，加强热风通风量合理调整，多层烘干箱循环翻转，烘干机，逐层烘干，充分利用热风，烘干脱水迅速，运行。干燥效果极好，成品率100百分，脱水迅速，完全保持物品原有颜色和本质。提供的热风是纯净的热风，热风温度根据物品需求提供，由50-100度，设定温度范围自动控制。

蒜片烘干设备是一种专门进行蒜片烘干的设备，在对蒜片进行烘干处理时设备所使用的热源是什么？是怎样实现的蒜片烘干，烘干机多少钱，感兴趣的朋友可以和小编一起了解下。

### 蒜片烘干设备

- 1、蒜片烘干设备采用热泵来提供热源，对新鲜蒜片进行加热脱水烘干，能够通过不断提高空气的温度和干燥度，来实现蒜片烘干。
- 2、蒜片进行烘干时要注意将清洗后的蒜片均匀的铺放在不锈钢物料托盘上，温度要控制在55-60 ° C左右

，烘6-8小时。烘干过程中，注意热风量和排湿气量要稳定，到后期烘干时，因为大蒜纤维细密且蒜片中液体黏稠，让蒜片水分迁移蒸发变得缓慢，直到蒜片烘干至含水率约是4-6%以内就完成了烘干工作。

3、在蒜片烘干期间要注意严格控制好时间和温度，电热式烘干机，避免烘干时间过长，温度过高，使蒜片干色泽、外形和营养价值受损，影响蒜片的品质。

电热式烘干机-烘干机-万福机械(查看)由金乡县万福食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。金乡县万福食品机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!