

烘干机 电热式烘干机 万福食品

产品名称	烘干机 电热式烘干机 万福食品
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

一、水解蒜片选成熟度好、无外伤、无病虫、色泽洁白、个头大的鲜蒜头，经去蒂、分瓣、脱皮后带水切片，再用柠檬酸水溶液漂洗，以减少大蒜酶的活性。留意漂洗必须在切片后24小时内已完成，电热式烘干机生产厂家，以免蒜片因氧化作用而产生有色色素，影响成品的色泽。将漂洗后的蒜片使用控温脱水机分三阶段控温，拒绝前期温度控制在60 左右，中期必要降温，后期掌控在70 以上，但z低无法多达78 ，以免蒜片焦化，烘干机，影响风味和色泽。当蒜片含水量降至5%左右即得成品。

二、糖醋蒜头将蒜头捆绑两层表皮，放进清水里洗净1周，电热式烘干机，洗净期间每天换水清缸，以增加大蒜的辛辣味；然后捞起柴火，以后表皮有皱z纹时装缸；按每50公斤蒜头，配食糖3?5公斤、老醋25公斤、酱油20公斤、花椒200克，配料要煮熟汁液后再放进缸内。封缸25~30天即为成品。

烘干机

烘干机

湿切片自直立的烘干机顶进入烘干机内，充满整个烘干机，热空气门烘干机下部吹入，穿过烘干机内的整个切片料层后门器顶排出再循环用。被烘干后的切片自燥器底排出。烘干机由切片充满，沮切片从器顶接二连三近续加入，器内的切片料柱棺切片原来重力呈活塞式流动，热空气白烘干机下部送入，气固两相处逆流接触，进行热交换，电热式烘干机厂家，恢切片中水分得以燕友蒸发出的水蒸气随空气一起排出

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，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，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。

烘干机-电热式烘干机-万福食品(推荐商家)由金乡县万福食品机械有限公司提供。金乡县万福食品机械有限公司位于金乡县济宁食品工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前万福食品在果蔬加工设备中享有良好的声誉。万福食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。万福食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。