施甸食品烘干设备 食品烘干设备哪里卖 黄家科技

产品名称	施甸食品烘干设备 食品烘干设备哪里卖 黄家科技
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

烘干设备从结构上可分、烘房、通道式等几种。若按操作方式可分间歇式和连续式。像烘箱、单面开门的烘房都属间歇式烘干设备，喷涂完的工件，以人工送入室内，干燥后再取出，适合于单件或小批生产;连续式也称通道式烘房用传送链与喷房联按， 经喷漆后的工件由传送链输入烘房.干燥后由烘房另一端出来，换成未涂漆工件，这样连续循环成流水式作业。

海带干燥工艺： 预热阶段: 将海带推进干燥箱体内，食品烘干设备代理商，将温度设置在45--50度左右，此时不排湿，对处于干燥箱体内的海带进行预热处理，使得内外温
度一致，湿度根据干燥情况和干燥量来确定，时间控制在0.5--1小时。

升温加热阶段: 此时，温度设置在50--55度，湿度控制在45%左右，对干燥箱体内海带和紫菜进行及时排湿干燥时间一般控制在2--3小时。 恒温排湿阶段:
此时，将温度设置在55度左右，湿度控制在40%左右，干燥时间控制在2--4小时，

快速加热阶段: 温度设置在60度左右，湿度控制在30%
，干燥时间控制在1--2小时，湿度适当排，不能排湿太快，避免影响海带干燥质量

豆制品中我们经常食用的就是腐竹，腐竹营养价值高，食用之后对人体具有扛癌，增强了免毅力和提高身体其它机能的辅助作用，深受广大消费者的喜爱；一般我们在市场上看到的腐竹都是经过干燥处理之后，进行销售的；腐竹干燥环节的好坏，施甸食品烘干设备， 直接影响着销售价格和品质，消费者对质量好，干燥品质好的腐竹更是尤为青睐，食品烘干设备维修，腐竹出了选 择好的材料，水源之外，烘干设备选择和干燥工艺的设置也是关键的一环。

施甸食品烘干设备-食品烘干设备哪里卖-

黄家科技(推荐商家)由云南黄家科技有限公司提供。云南黄家科技有限公司是云南 昆明 ,净水器的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在黄家科技领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创黄家科技更加美好的未来。