

烘干机 万福机械品质保障 热风炉烘干机

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 烘干机 万福机械品质保障 热风炉烘干机 |
| 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

蒜片烘干设备的一种需要通电的设备，在设备进行使用时在用电方面有一些要注意的问题，下面我们一起来了解下。

蒜片烘干机

- 1、蒜片烘干设备在接上电源后，就可以开启两组加热开关，再将控制仪表的按键设置你所需要的温度即可。指示灯亮，同时可以开启鼓风机开关，使鼓风机工作。
- 2、当温度升到所需的温度时，蒜片烘干设备指示灯灭。刚开始恒温时可能会出现温度继续上升，这时余热影响，在半小时左右会趋于稳定。在恒温过程中，借助箱内控温器自动控温，不用人工管理。恒温时可关闭一组加热开关，烘干机，只留一组电热器工作，避免功率过大，影响恒温的灵敏度。
- 3、要在供电线路中安装铁壳的闸刀开关一只，这时箱，热风炉烘干机多少钱，并将外壳接地。设备通电前请检查本箱的电器性能，并应注意是否有断路或漏电现象。

蒜片烘干设备在操作时的安全问题要特别注意，做好开工前的检查工作！

烘干机

大蒜种植厂家在将大蒜收获之后，新鲜的大蒜上面一般都是有很多水分的，如果将这些大蒜直接储存，潮湿的大蒜是很容易出现发霉、发黑等变质问题的，为了保证在存储的过程中不让大蒜变质，种植厂家在存储之般都是会对大蒜进行一下脱水工作，保证它的干燥性，蒜片烘干设备在这时就派上用场了，可以大批量的完成大蒜的烘干工作，那么蒜片烘干设备是怎样完成大蒜的烘干工作的呢？接下来我们就来

跟大家说说它的整体流程。

- 1.首先将的大蒜挑选出来，将劣质大蒜去除掉。大蒜的判断标准是：新鲜饱满、蒜瓣较大、蒜肉细白、无瘦瘪、无霉烂变质、无老化脱水、无发芽、无病虫害及机械损伤。
- 2.将大蒜的外衣剥掉，将蒜瓣切成一个个的蒜片，注意蒜片的厚度不能太厚。
- 3.将切好的蒜片进行清洗工作，将蒜片放在水管下面，用流动的水进行冲洗，洗去蒜片粘液、糖分。
- 4.将蒜片放在蒜片烘干设备中，将水分去除。
- 5.摊晾必须摊匀，不可过厚，木材烘干机，否则色泽不美且延长烘烤时间。
- 6.烘烤用65度温度烘烤，温度过高色泽发红、发焦。风量要保持平衡，电热式烘干机生产厂家，或出风量稍大于进风量，以利于干燥。
- 7.将烘干完成中一些质量比较好的蒜片挑选出来。
- 8.将挑选出现的蒜片进行包装，然后入库储存。

蒜片烘干机，这种烘干机属于空气能蒜片烘干设备，是一种环保节能烘干方案。采用这种技术的大蒜烘干机能耗低，品相好，烘干温和，可以精确控制温度和湿度，烘干过程中不产生任何污染，符合严格的QS认证要求等特点。大蒜又叫蒜头、大蒜头、胡蒜、葫、独蒜、独头蒜，是蒜类植物的统称。半年生草本植物，百合科葱属，以鳞茎入药。春、夏采收，扎把，悬挂通风处，阴干备用

烘干机-万福机械品质保障-热风炉烘干机多少钱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。