

烘干机 万福机械精益求精 电热式烘干机生产厂家

产品名称	烘干机 万福机械精益求精 电热式烘干机生产厂家
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

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，烘干机多少钱，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，否则色泽不美且延长烘烤时间。
- 6.烘烤用65度温度烘烤，电热式烘干机生产厂家，温度过高色泽发红、发焦。风量要保持平衡，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。

烘干机

烘干机热风炉的正确使用方法及安全隐患的排查

- 一、点火之前必须启动大风机，以免造成干烧。
- 二、使用时禁止高温，温度应控制到90 以下。
- 三、正常使用时如遇停电应及时把炉内燃煤熄灭。
- 四、要定期清理灰尘，周期z长不应超过一个星期，可根据煤质状况减短时间。
- 五、热风炉本身也是易损件，应15天进入内部检查一次。
- 六、烘厢底部应每天z打扫一次，减少火灾隐患。
- 七、为了确保安全，车间巡视人员应每2小时从玻璃观察窗查看是否有火星出现，有则立刻停机检修。

蒜片烘干设备具有哪些特点？

烘干机可以把大蒜制成干，烘干机，这样不仅可以保留大蒜原有的风味和营养成分，而且还能延长蒜片的储存寿命。

蒜片烘干设备" alt="蒜片烘干设备"

- 1、这个设备可以选择性加热，热能作用于水分子，含水量高的部份，吸收含水量较低的部份。利用选择性加热的特点可以做到均匀加热。
- 2、节能，直接对物料进行作用，所以没有额外的热能损失，炉内的空气和相应的容器都不会发热，所以热效率很高，生产环境也明显改善。
- 3、设备加工、所需时间短，因为这个设备不需要热传导的过程，可以从不同方向穿透物体进入大蒜的内部，由里到外让大蒜在很短时间内达到均匀干燥，有效地缩短了烘焙时间。

烘干机-万福机械精益求精-电热式烘干机生产厂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在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，万福食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：邓建修。