

燃煤豆角烘干房 迈特思机械设备 燃煤豆角烘干房批发

产品名称	燃煤豆角烘干房 迈特思机械设备 燃煤豆角烘干房批发
公司名称	河南迈特思机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市孝义街道河洛路龙尾工业园区8号
联系电话	18538277066 18538277066

产品详情

热能果蔬烘干机的烘干技术：一、将选择无腐烂的原料果实进行常温清水清洗干净后去皮，去核，切割；二、对原料进行热烫处理，有利于细胞内原生质凝固，失水而同细胞壁分离，增加了细胞壁的渗透性，有利于组织的水分蒸发，加快烘干速度。三、在烘的时候注意需要将物料均匀摆放；四、烘荔枝为四个阶段，初始阶段温度设置为60℃，湿度为35%，干燥时间2小时；五、到了而第二阶段温度设置为65℃，湿度为25%，干燥时间8小时左右；六、第三阶段问题提升至70℃，湿度为15%，干燥时间为8小时；七、第四阶段温度降低至60℃，湿度10%，干燥排湿1小时左右即可完成干燥。

所需烘干物品的潜在质量在烘烤过程中得到了充分的显现，使烤出的产品饱满圆润、光泽感强，保持原色，燃煤豆角烘干房型号，色度均匀，香气浓，提高烘干产品的质量等级。

在果蔬烘干房对果蔬的烘制过程中，燃煤豆角烘干房价格，除了需要严格控制加热温度，及时排潮也是一个重要环节。烘干室的上部要设排潮孔。小型果蔬烘干房的排潮孔为10×12厘米，中型果蔬烘干房为15×20厘米，大型果蔬烘干房为20×40厘米。

根据需要，有的可设2个排潮孔。周围环境不利于排潮的，应安装排风扇，排潮孔直接通到室外。排潮湿总的原则是：在香菇烘烤的前期，果蔬烘干房温度为35~40℃时，应全部打开排潮孔或排风扇；当温度上升到40~60℃时，排潮3~4小时就可以了。60℃以后，可将

排潮孔全部关闭，不需排潮。如果排潮过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排潮不好，或者炉温不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。

在常温下，燃煤豆角烘干房批发，鲜脆状态的蔬菜（含水份65~75%）只能保持三五天，时间再长就会逐渐脱水，果皮皱缩。所以，采收期一过，鲜枣即随之消失。我公司生产的蔬菜烘干箱，是阿克苏枣、阿胶枣理想的烘干设备，缩短烘干时间、延长寿命，干燥后的蔬菜含水率不高于25%。

热风烘干房工作原理：

烘干箱利用烧煤、柴的热风炉为热源，用轴流风机对热交换器以对流的方式加热空气。热空气层流经烘盘与蔬菜进行热量传递，新鲜空气从进风口进入烘干箱进行补充，再从排湿口排出，不断的补充新鲜空气与不断的排出湿热空气，这样来保持烘干箱内适当的相对温度，既改良了烘烤环境，又提高了热利用率，又缩短了烘烤时间。大部分热风在箱内进行循环，燃煤豆角烘干房，从而完成干燥。所需烘干物品的潜在质量在烘烤过程中得到了充分的显现，使烤出的蔬菜味道保存完好、保持原色，色度均匀，提高烘干产品的质量等级。

燃煤豆角烘干房-迈特思机械设备-燃煤豆角烘干房批发由河南迈特思机械设备有限公司提供。河南迈特思机械设备有限公司是一家从事“烘干房,烘干设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“迈特思烘干房,迈特思烘干设备”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使迈特思机械在干燥设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！