

# 腊肠烘干机 美佛广受好评 腊肠烘干机

产品名称	腊肠烘干机 美佛广受好评 腊肠烘干机
公司名称	广东美佛科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇南海科技工业园红沙高新技术开发区前进中路3号
联系电话	13925188224 13925188224

## 产品详情

广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肠烘干机多少钱，是热泵烘干机制造商；公司专注热泵烘干产品研发、生产、销售、售后，及提供综合烘干、除湿解决方案于一体的绿色新能源企业，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肠烘干机服务热线。新鲜空气的导入与排气。如前所述“干燥的三要素是温度、湿度与时间”调节方法主要通过进气与排气进行“在应用上要根据干紫菜的干燥状况考虑调节室内湿度与换气量”同时注意导入二次空气混合利用。腊肠烘干机

广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肠烘干机，是热泵烘干机制造商；公司专注热泵烘干产品研发、生产、销售、售后，及提供综合烘干、除湿解决方案于一体的绿色新能源企业，腊肠烘干机供应商，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肠烘干机服务热线。

菠萝烘干机的工艺：

- 1.菠萝去皮“洗净切片”干净盆内“放入温开水”加入适量的盐“制成淡盐水；
- 2.菠萝放入淡盐水中泡20分钟；
- 3.捞出控干水分“菠萝片放入烘干房内摆好”设定温度 60-70度之

间“时间大约8小时以上”按照你喜欢的软硬程度之间控制时间

腊肠烘干机 广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肠烘干机厂家，是热泵烘干机制造商；公司专注热泵烘干产品研发、生产、销售、售后，及提供综合烘干、除湿解决方案于一体的绿色新能源企业，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肠烘干机服务热线。

辣椒烘干工艺：

一是上料时辣椒均匀铺放“铺放厚度 5cm 左右”鲜辣椒由烘干机上层进入“逐层翻转至下层出料；

二是辣椒烘干温度 60-80 可调；三是采用分段干燥法。分段干燥是目前辣椒干燥较好的方法

腊肠烘干机一是鲜辣椒采摘要选择已完全成熟的、颜色正常且果实完整的辣椒；

二是大量的鲜辣椒在运输和堆放过程中要求通风良好。尤其是堆放的高度

不应高于1m，堆放时间不易超过36h；三是通过预处理去除辣椒茎叶及尘土等杂物；

四是干燥过程中要按照加工工艺要求选择铺料厚度和烘干温度。

干辣椒含水率达到贮藏要求；五是选检一定要在干辣椒自然回潮一段时间

后进行。否则干辣椒容易破碎；六是包装和入库时要注意库房的干燥通风

和堆码高度。避免干辣椒的回潮霉变和破碎。腊肠烘干机-美佛广受好评-腊肠烘干机多少钱由广东美佛科技有限公司提供。广东美佛科技有限公司是从事“空气能烘干机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：周先生。