

腊肉烘干机 广东美佛 腊肉烘干机

产品名称	腊肉烘干机 广东美佛 腊肉烘干机
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）”，腊肉烘干机供应商，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”。腊肉烘干机服务热线。

鱼干烘干 1、温度—海鱼的烘干一般要求比较低的温度下进行，以避免高温影响产品烘干后的质量。

2、湿度—海鱼的一般含水量比较大。因此控制好排湿量是决定烘干质量的重要因素。另外，由于海鱼的水分存在于脂肪和油脂中，脱水较困难，控制脱水速度很关键。

3、烘干时间—海鱼烘干一般周期比较长，快速烘干一般都会破坏烘干质量；

4、色泽—保持海鱼烘干后的色泽至关重要；

5、循环风—海产品烘干一般要求较大的循环风量，风速也比较高，避免水汽停留在物料表面

腊肉烘干机

广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，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，腊肉烘干机厂家，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肉烘干机服务热线。

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

腊肉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，腊肉烘干机报价，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。

广东美佛科技有限公司简称“AOMEIFO（奥美佛）”，腊肉烘干机，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，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肉烘干机服务热线。烘干湿度控制：香菇的烘制过程中，除了严格控制加热温度，及时排湿也是重要环节。排湿的基本原则：在香菇烘烤前期，烘干室温度为35-40℃时，应满负荷排湿；当温度上升到40-60℃时，可间断排湿。60℃以后，可以不排湿。如果排湿过度，易使香菇色浅发白。如果烘出的香菇带有水浸状的黄色，说明排湿不好，或者温度不够，特别是中途停热更容易造成这种现象。

腊肉烘干机 腊肉烘干机-广东美佛-腊肉烘干机报价由广东美佛科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广东美佛科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为行业设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!