

腊肉烘干机 腊肉烘干机 美佛

产品名称	腊肉烘干机 腊肉烘干机 美佛
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）”，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。

（2）运行费用低

高温热泵的运行费用与燃油燃煤费用相当；比燃油（气）费用低约40%；比纯电耗能设备节省50%。

（3）绿色环保 采用高温制冷剂，对环境没有污染，完全符合国家卫生标准

（4）无任何电加热装置，从根本上了普通电加热烘干机漏电事故的发生，也不会像燃气燃油燃煤热气加热系统那样在密闭的空间里使用会导致缺氧、等危险。

腊肉烘干机

广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肉烘干机多少钱，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，腊肉烘干机，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。光洁度不足烘干中途无停机；注意室内换气 // 保持一定干燥度；换用大号切菜孔盘、锋利刀片；检查燃烧器工作是否正常；调整风扇皮带松紧。通过以上措施一般都能解决光洁度不足的问题。腊肉烘干机 广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肉烘干机报价，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。烘干温度控制：烘干室温度升到35 时 // 才可以将香菇入室烘干。烘干时 必须先低温 // 然后逐渐升高温度。通常一小时增温 1-3 // 温度应控制在 70~75 。一般要求35-40 下烘烤6小时 // 40-60 下烘烤8-10小时 // 60 条件腊肉烘干机下烘烤 2小时。香菇含水量越高 // 需要在低温条件下烘烤的时间就越长。如果烘烤刚开始 // 温度就骤然升高 // 会造成组织失水太快 // 使香菇菌盖变形不圆整、菌褶倒叠、菌盖龟裂、颜色变黑、破坏酶的活性 // 使香菇失去原有的香味。香菇送

入烘干室后应连续烘烤“直至干燥”加热不可中断“温度也不能忽高忽低”否则会使香菇颜色变黑“品质下降。腊肉烘干机-腊肉烘干机价格-美佛(推荐商家)由广东美佛科技有限公司提供。广东美佛科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。美佛——您可信赖的朋友，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，联系人：周先生。