

腊肉烘干机 美佛广受好评 腊肉烘干机

产品名称	腊肉烘干机 美佛广受好评 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）”，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。平板车是用角钢制的，在长1.8 m、宽0.9 m的铁框长边中部，间距1m安两根5 cm宽的横向角钢，腊肉烘干机多少钱，角钢两端侧面有滑动铁轮，将平板车置于铁轨上，腊肉烘干机，即可前后自由滑动。腊肉烘干机将采回的新鲜枸杞倒入冷浸液中浸1分钟捞出，铺在果架上。冷浸液的配制法：先将30g加95%酒精300 ml，充分溶解后慢慢加入185 ml食油（芸芥油、菜籽油、葵花油）边加边搅，直至溶液澄清为止，称留化液。

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，腊肉烘干机报价，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肉烘干机服务热线。枸杞果实日晒制干虽然简单，但时间长，果架周转慢，枸杞果实干燥后的颜色较暗，如遇阴雨天，还易引起霉烂。因此，为了较大规模的生产，必须改日晒干燥为烘干干燥。腊肉烘干机 广东美佛科技有限公司简称“ AOMEIFO（奥美佛）”，腊肉烘干机价格，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。开始烘干时温度控制在30-35 ；2h后将温度提高到40 左右；再经5-10h，温度提高到45-50 ，维持10h；温度提升到55-58 ，不得超过60 ，烘干总时间为24h。温度过高烘干过急，则花蕾发黑，质量下降；温度太低，烘干时间过长，则花色不鲜，呈黄白色，也影响质量。腊肉烘干机 腊肉烘干机-美佛广受好评-腊肉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广东 佛山，行业设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在美佛领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创美佛更加美好的未来。