

腊肉烘干机供应商 腊肉烘干机 美佛空气能烘干机

产品名称	腊肉烘干机供应商 腊肉烘干机 美佛空气能烘干机
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。将煮好的海参摆放在物料盘上，腊肉烘干机，将摆好海参的物料盘放置入空气能热泵海参烘干机内，通过智能控制系统设置烘干温度、湿度和时间参数，开始干燥。如果是普通的盐干海参，烘干温度设置可以略高一些，如果是的淡干或者纯淡干海参，尽量用烘干机的冷风干燥模式，10~30 就可以了，冷风干燥的海参，色泽黑亮，香味保存好，腊肉烘干机多少钱，有海参特殊的香味。空气能海参烘干机温度高低可调，腊肉烘干机供应商，分别有热风干燥、冷风干燥和自然干燥等模式。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。

菊花烘干工艺：

1.热空气65-75度保温2-3小时杀青；35-40度保温2-3小时；升

温到40-45度保温8小时、升温到50-55度保温8小时、共18-20小

时。

2.35-40度保温3-4小时；升温到45-50度保温15小时、升温到

55-60度保温1小时、共19-20小时。?注意：热风送风机一直不停、按小时记录。?

3.新技术热风干燥烘干和风干结合烘干费用少！！节能节约人工成本用热空气杀青:烘干杀青工艺：用热

空气65-75度保温

2-3小时杀青。

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，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肉烘干机服务热线。智能化程度高、稳定性高。工业用高温热泵的首要要求就是质量可靠，运行稳定！以达到客户连续生产的要求。因此，高温热泵在压缩机的排气压力、排气温度、过流、过热、过载等重要参数的控制和保护方面，精密设计、严格控制，保证热泵系统在的安全工况下运行。腊肉烘干机 腊肉烘干机供应商-腊肉烘干机-美佛空气能烘干机(查看)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。