

# 腊肠烘干机 腊肠烘干机 美佛

产品名称	腊肠烘干机 腊肠烘干机 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）”，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，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肠烘干机服务热线。收获后的商品油茶籽如果含水量过高，籽壳疲软不易破碎，塑性大，压榨容易泻料。因此，应对含水量过高的油茶籽进行烘干，使其水分不超过13%，以便脱壳和轧胚。茶籽烘干在榨油加工中很重要，腊肠烘干机多少钱，茶籽烘干的好坏，对出油率有直接影响。腊肠烘干机

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”。腊肠烘干机服务热线。

2、水洗用清水洗去麻体表面泥沙。

3、笼蒸将洗净的天麻入笼蒸熟。一般做法是：大火将水烧开后“先放入个头天麻”大火蒸约5—6分钟后“再放入次大个头的天麻继续蒸”5—6分钟后放入个头稍小的天麻“再蒸约5—6分钟”放入小天麻“再蒸约5—6分钟后”一般可全部蒸熟。蒸制过程中应注意：每放入一屉生麻时“须将原笼屉抬起”把新笼屉置于下层。检查蒸熟度以熟透、无硬心为准。

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”。腊肠烘干机服务热线。烘干过程，先将猕猴桃切去两端片，修去残余果皮，然后将其横切成4~6毫米厚的薄片。均匀摆上物料车，腊肠烘干机厂家，然后调启烘干温度控制在65~75℃，约20~24小时，成品含水量达到20%以下，即取出冷却，进行成品包装。腊肠烘干机 腊肠烘干机-腊肠烘干机多少钱-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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前美佛在行业设备中享有良好的声誉。美佛取得全网商盟认证，

标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。美佛全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。