

美佛广受好评 腊肉烘干机 腊肉烘干机

产品名称	美佛广受好评 腊肉烘干机 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，腊肉烘干机，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肉烘干机服务热线。

4、把同等大小的天麻放到定制的架子上，然后推进天麻烘干房，烘干房升温至50，每60分钟提高温度10，温度75时不再升温，维持该温度至烘干为止。

要提高天麻的商品价值，可从三个方面着手：1、严格分级。每次熟制、烘干，只用一个规格的天麻，以便于掌握烘干的温度。第二、麻体洗净后，用滚皮机将天麻的粗糙外表、斑点等脱掉。第三、烘制过程中，麻体皮下会有气泡突起，可使用极细的竹针扎破放气，并将表皮抚压平整。

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，腊肉烘干机多少钱，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。要大量生产猕猴桃干，腊肉烘干机报价，制作美味的猕猴桃果脯，腊肉烘干机价格，需要用到的猕猴桃果脯烘干机，提升果脯卖相口感和市场价值，降低能耗，这样有利于提高猕猴桃种植户的效益。腊肉烘干机 美佛广受好评(图)-腊肉烘干机报价-腊肉烘干机由广东美佛科技有限公司提供。“空气能烘干机”选择广东美佛科技有限公司，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，多年来，美佛坚持为客户提供好的服务，联系人：周先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。美佛期待成为您的长期合作伙伴！