

# 腊肠烘干机 腊肠烘干机 美佛空气能烘干机

产品名称	腊肠烘干机 腊肠烘干机 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，腊肠烘干机报价，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。剥菜是整个烘干过程的一环。如干紫菜发生破损，应先从以下几个方面进行检查后再决定是否调整剥菜装置。切菜大小是否合适，清洗是否干净；浇饼用水的含盐量是否过高；橡胶保水袋、目板有无污染；脱水海绵是否清洁、脱水压力是否合适；干燥时的湿度、温度与进、排气的关系及干燥机内导风板的调整；帘子的选择是否适宜，张挂是否标准等等。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，腊肠烘干机，奥美佛品牌宗旨是“只做热泵烘干机”。腊肠烘干机服务热线。

辣椒烘干工艺：

一是上料时辣椒均匀铺放，铺放厚度 5cm 左右，鲜辣椒由烘干机上层进入，逐层翻转至下层出料；

二是辣椒烘干温度 60-80 可调；三是采用分段干燥法，分段干燥是目前辣椒干燥较的方法

腊肠烘干机一是鲜辣椒采摘要选择已完全成熟的、颜色正常且果实完整的辣椒；二是大量的鲜辣椒在运输和堆放过程中要求通风良好，尤其是堆放的高度不应高于1m，堆放时间不易超过36h；三是通过预处理去除辣椒茎叶及尘土等杂物；四是干燥过程中要按照加工工艺要求选择铺料厚度和烘干温度，干辣椒含水率达到贮藏要求；五是选检一定要在干辣椒自然回潮一段时间后进行，否则干辣椒容易破碎；六是包装和入库时要注意库房的干燥通风和堆码高度，避免干辣椒的回潮霉变和破碎。

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。

猕猴桃脯烘干机具有以上的特点：

(1) 热泵干燥机一方面能提供更温和的干燥环境，腊肠烘干机厂家，另一方面，更高的可控性和配套的控制系統能针对物料采取的干燥策略，所以能提供更好的干燥品质，猕猴桃果脯不会发生形变、开裂、表面硬化、颜色变暗等干燥缺陷。

腊肠烘干机 腊肠烘干机报价-腊肠烘干机-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。