

面条厂烘干设备

产品名称	面条厂烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	26666.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-64II/VC 产地:山东潍坊
公司地址	临朐县龙岗镇新潍临路与老潍临路交叉口南2000米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

面条厂烘干设备

众所周知，我国是小麦生产大国，而粮食转化是提高农业收入的主要途径，其中挂面是以小麦粉为主要原料加工的工业化食品。挂面是以小麦粉添加盐、碱、水经悬挂干燥后切制成一定长度的干面条，是人们喜爱的主要面食之一。挂面之所以可以长期存放，是因为它通过烘干脱水的过程，没有水分，保存时间自然长。可见，烘干工序是挂面加工过程中一道非常关键的程序，不仅会影响着挂面的质量，更影响着烘干的效率！

运用热泵烘干机烘干的挂面，不仅不会出现挂面断裂的现象，缩短烘干时间，大大降低了烘干房的运行成本，而且挂面品质得到了很大的提升，客户十分满意。

面条厂烘干设备

(1)压缩过程:低温低压的制冷剂气体被压缩机压缩成高温高压的气体。此时压缩机所做的功转化成制冷剂气体的内能，使之温度升高、压力增高，热力学上称为绝热过程。

(2)冷凝过程:从压缩机出来的高温高压的制冷剂气体，流经冷凝器，利用风或水不断的向外界放热，凝结成了中温高压制冷剂液体。液化时制冷剂温度降低但压力不变，在热力学上称之为等压过程。

(3)节流过程:从冷凝器出来的中温高压的制冷剂液体，经过[节流装置](#)的节流，变成了低温低压制冷剂液体。在热力学上则称为等焓过程。

(4)蒸发过程:从过节流装置出来的低温低压的制冷剂液体，流经蒸发器,用风或水不断的向室内吸热，蒸发成了低温低压的制冷剂气体。吸收的热量变成了制冷剂的潜热，虽然温度上升不大，但内能增加很多

。由于压力变化不大，在热力学上称为等压过程。

面条厂烘干设备

1. 干燥过程排出去的只有水，几乎没有能量流失，能量基本完全回收，因此效率非常高，是传统开环干燥方式的几倍;
2. 效率跟外界温度和湿度基本无关，一年四季、任何气候干燥的效果都一致;
3. 外界粉尘无法进入，安全卫生，满足各类物品的卫生需求;
4. 因干燥过程为闭环及中低温干燥，因此不会破坏干燥物品，保证了物品的品质和质量。
5. 采用脱水干燥，因此干燥板房不会水汽腾腾，减少干燥过程细菌滋生的情况
6. 因采用闭环方式，可以通过强风对流(传统开环难于使用强风对流)，没有死角，均匀一致;
7. 采用不同的悬挂摆放方式，加以强风对流，因此干燥过程无需翻动，节约人工成本;
8. 可以单机/组网/网络连接兼容设计，全电脑控制，可通过电脑或手机实现远程监控;
9. 板房和货架简单灵活，干燥量大可任意多台主机并排使用，可设计成板房式或流水线式。