

面条烘干设备

产品名称	面条烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	28736.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-87II/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

面条烘干设备

面条生产一般分为多道工序：揉面、熟化、压延、切线、架剪、干燥、定量切割、计量、包装。

航拓空气能热泵食品烘干机烘干面条的基本原理是湿面条随着链条（悬挂式或多层链网式）缓慢移动，与流入保温箱的热空气接触并将热量传递到湿面条表面，湿面条表面的水分逐渐蒸发并扩散到周围干燥的空气中，导致内外湿度存在差异（湿度梯度内高外低），面条内部的水分逐渐向表面扩散；湿面条表面的水分会被干空气带走，里面的水分再次扩散到面条的表面，不断重复，湿润的面条就被干燥了。

面条烘干设备

航拓空气能热泵挂面烘干机,让面条厂商制作商彻底告别传统烘干方式温湿度难以控制、产品质量不稳定、能耗高效率差、烘干时间长、运行成本高等问题,并可助力厂商实现大规模、大产量、机械化、科技化、现代化的生产需要。

航拓空气能热泵挂面烘干机,在传统空调的技术基础上发展而来的,工艺技术成熟,运行原理跟空调基本一致。它实际是一种空气能高温热泵装置系统。“热泵”是一种能从自然界的空气、水或土壤中获取的低品位热能,经过压缩机做功,提供可被人们所用的高品位热泵的装置。

面条烘干设备

航拓空气能热泵挂面烘干机主机配有除湿装置，进行冷凝除湿。在整个除湿过程中，热泵烘房必须有一定的风量，风力必须满足烘房内热空气的循环流动，使干面条表面在作用下不断蒸发风力，从而带走干燥室内的潮湿空气。

