

莴笋空气能烘干设备

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 莴笋空气能烘干设备 |
| 公司名称 | 潍坊航拓机电科技有限公司 |
| 价格 | 21044.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-44II/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200米路西 |
| 联系电话 | 0536-3117966 18765690369 |

产品详情

莴笋空气能烘干设备

莴笋原产于地中海沿岸，大约在五世纪传入中国，地上茎可供食用，茎皮为白绿色，茎肉质地脆嫩，主要食用肉质嫩茎，可以生食、凉拌、炒食、干制或者腌渍，嫩叶也可食用。传统的莴笋干燥方法是日晒干燥，这种方式产能低，人工成本高，劳动强度大，受天气影响大。如果碰上阴雨天，无法及时干燥，导致莴笋片干燥不彻底或者水分过大，很容易造成莴笋片发霉变质。这种方式不仅导致产能上无法满足市场需求，在品质上更是远远达不到市场标准，极大程度上限制莴笋片生产加工产业的发展。

莴笋空气能烘干设备

如果采用专业的烘干设备，比如航拓空气源热泵烘干机，首先产能上可以得到保证，能够实现24小时不间断作业，而且整个烘干过程为自动化模式，可以解放劳动力，节约人工成本。除此之外，航拓空气源热泵烘干能够在莴笋片烘干过程中实现温度、湿度、风量等因素的精准控制，为莴笋片提供科学合理的烘干环境。莴笋热泵烘干机还可以广泛应用于其他蔬菜烘干，一机多用。运行全程采用自控恒温装置，可以24小时连续干燥作业。

莴笋空气能烘干设备

在使用航拓空气能烘干莴笋时，需要注意一些使用上的细节。首先，应该将莴笋和其他蔬菜清洗干净，去除表面的附着物和泥沙等杂质。其次，在烘干的过程中，要确保风道畅通，以保证空气能够流畅地循环流通，达到理想的烘干效果。此外，还应该注意烘干的温度、湿度和时间等因素，以保证烘干的效果和品质。在食品加工和储存方面，航拓空气能烘干具有很好的应用前景。尤其是在蔬菜和水果的烘干方面，其烘干效果和速度都比较理想。然而，在使用过程中，还需要注意一些细节和使用要求，以保证烘干效果和食品品质，同时也需要加强对其科学性和实践价值的研究和应用探索。

