

# 红枣烘干机,微波红枣干燥设备,大枣烘干机

产品名称	红枣烘干机,微波红枣干燥设备,大枣烘干机
公司名称	济南康来微波设备有限公司
价格	80000.00/条
规格参数	品牌:康来 型号:kl-30-6
公司地址	中国山东济南济南市
联系电话	13615312533 13153138893

## 产品详情

红枣烘干机,微波红枣干燥设备,大枣烘干机

目前，微波设备应用于食品烘干设备领域已经相当广泛，微波设备以其节能、环保、高效的显著优势实现了红枣烘干的工业化连续式生产，更多的枣干、枣片生产厂家开始选择微波设备。然而怎样使微波设备更高效地得到利用?怎样使您的红枣拥有最好的烘干品质?本文将向您呈现红枣烘干过程中起关键作用的几大因素。

### 1、物料放置

微波加热箱内磁场分布并不均匀，为了保证物料均匀受热，红枣的放置就必须有讲究。我们把红枣放在微波机加热箱内的传送带上，加热时红枣随传送带匀速转动，使物料均匀接受箱体内部的微波辐射，由箱体外部的智能温控调湿系统来及时控制箱内物料的温度和湿度。

### 2、烘干过程

将红枣放入微波设备中进行干燥时，前60s内红枣内温度和含水率变化都不明显，因为这是一个预热期。60s-90s时红枣温度迅速升高，这是由于微波的穿透性很强，整个物体很快从外至内快速升温。90s之后红枣的升温速度放慢，当红枣中心的温度升到250℃，表面温度达到70℃时，微波源就停止释放能量。等表面温度降至30℃左右时，再进行微波加热，此时红枣中心部分含水率已很低，导致红枣对微波的吸收能力也有所降低。但是，红枣内部以及枣核部分含有少量油脂提取物，在高温下受到微波作用会继续升温，产生热辐射。此时如果忽略红枣内部化学成分的热辐射，继续释放微波，红枣内部就会一直升温到300℃，红枣将自然碳化。

### 3、温度控制

微波红枣干燥设备对红枣进行烘干时，要特别注意物料温度的控制，不能片面追求速率和水分蒸发效率，要防止中心温度上升过快造成焦糊现象。因此，微波照射时间控制在190s内，红枣表面温度控制在70℃

以下，红枣烘干品质最佳。

#### 4、含水率

物料含水率是一个很重要的质量指标，它直接关系到物料的口感是否适宜、物料色泽是否鲜艳，以及储存时间的长短。考虑到保质期和储存难度，一般认为干枣的含水率越低越好。但我们研究发现，含水率在21%左右的干制红枣，口感最佳，效果最好。

注：设备大小可根据产量来定做，我公司可提供样机做工艺试验，欢迎广大用户前来考察、洽谈！

免费咨询电话：136 1531 2533 张经理