

中药饮片烘干,南昌永淦,中药饮片烘干房

产品名称	中药饮片烘干,南昌永淦,中药饮片烘干房
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯 型号:TY1632
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

蒸汽腐竹烘干

腐竹是中国人很喜爱的一种传统食品，具有其他豆制品所不具备的独特口感。腐竹色泽黄白，油光透亮，含有丰富的蛋白质及多种营养成分，用清水浸泡（夏凉冬温）3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，荤、素食别有风味。江西腐竹烘干，高安腐竹烘干，赣州腐竹烘干房，湖南腐竹烘干机。南昌腐竹烘房，抚州腐竹烘房。吉安腐竹烘房。

而高安腐竹则是江西腐竹的区域代表性产品，具有外表油亮光泽，枝条均匀，条内空心的特点。比福建腐竹体积更加厚。且吸水后不吐浆，不粘糊回锅回炉形状不变。这就要求腐竹烘干过程必须要有高温段可以快速干透内心。以及适当的湿度保留以保障腐竹干燥后不断，可以说高安腐竹的烘干对烘干工艺有着苛刻的要求。经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。以下是设备详细介绍。由南昌永淦节能科技有限公司设计制作安装的北京二商【江西大观楼】腐竹食品厂的蒸汽腐竹烘干设备已节能高效运行3年。烘房用保温墙+保温砂浆砌成，保温耐用。控制系统采用PLC+人机界面，控制精准稳定已实现无需人工干预全自动化运行。烤房内部采用隧道式回风结构，风量均匀，且风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。蒸汽换热系统经工程师优化，经生产比较与之前土烤房相比节能效率实现高达35%实现节能减排。目前我们已经有一套从黄豆磨浆到成品烘干完整的工艺流程。目前大观楼腐竹厂烘干工艺如下：

腐竹原材料摆放挂具车上后，将挂具车人工推入干燥房内。原材料含水率约为50%，每间烘干房内共推入四辆挂具车，在烤房温度60至85 条件下，加热干燥12小时。运行从预热段到结束段共9个烘干段。每个烘干段风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。且有浓郁的豆香味。目前大观楼腐竹已被列为中国国家地理标志产品。中华老-字号。

果蔬糕烘干设备

果蔬糕是新一代的果蔬加工制品，也是一种新型的功能性休闲食品。江西果糕烘干，江西蜜饯烘干，江西果脯烘干，果蔬糕烘干设备，果糕烘干机，该产品迎合了现代人的口味，具有广阔的市场前景。果蔬糕是由果蔬原料经过打浆重新凝胶而制成。用于果蔬糕加工的原料有：南酸枣、南瓜、胡萝卜、葛根、土豆、百合、红薯、枣、桃、李、杏、苹果、等几十个品种。品有三大类型：即普通型、低糖型、无糖保健型。果蔬糕设备的加工工艺流程：新鲜果蔬 蒸煮 打浆 细磨 配料蒸煮 冷凝烘干 切割成型 包装 果蔬糕成品。

而果蔬糕烘干是生产环节中极为重要的一个过程。烘干质量直接影响到成品品的色泽口感以及储存时间。标准的果蔬糕应该是色泽光亮口感甜糯清香。

由南昌永淦节能科技有限公司设计安装的吉安县赣之然食品公司果蔬糕【南酸枣糕】食品烘干设备已经投入运行，设备节能效果明显，用电量只有改造前的65%。且设备已完全实现全自动化无人值守运行。永淦果蔬糕食品烘干设备采用高效转轮除湿机加负压风机，除湿效果好，风量大，风速高。可以将物料表面的水分快速去除避免水汽停留在物料表面而影响产品质量。整个烘干可使用房面积36m³，烘房结构采用冷库专业保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用PLC+人机界面，控制精准稳定，已实现无人值守自动化运行。热源采用转轮除湿机，能效比高达260%，具有烘干量大，烘出产品色泽好，易储存用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。

型号：YG-KRC-50II 关键字；江西果糕烘干，江西蜜饯烘干，江西果脯烘干，

木材烘干设备

永淦一直从事高温热泵木材烘干设备的专业生产商。南昌木材烘干房，江西木材烘干房，赣州木材烘干房，南康木材烘干房，家具烘干设备。在木材烘干、木材烘干设备研发和设计方面有其独到的见解和实战经验。特别是最近开发和研制的一款新型木材烘干设备——热泵型木材烘干机。

由南昌永淦节能科技有限公司设计制作安装的高温热泵木材烘干设备项目地址位于南昌市高新技术开发区的南昌市宏方实业有限公司。该公司是一家大型红木家具制造公司。红木料全部从越南进口。整个烘干房面积80m³，烘房结构采用保温挤塑板，保温耐用。控制系统采用永淦专用温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。热源采用高温热泵空气源烘干机，能效比高达3.2。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。