

南昌永淦柚子皮烘干柚子皮烘干机厂家

产品名称	南昌永淦柚子皮烘干柚子皮烘干机厂家
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:OZ1971
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

柚子皮烘干机价格

柚子，外皮很厚，大多在10~11月采摘。柚子多见于南方，以福建漳州、厦门所产柚子最为著名。其果实鲜食甘酸可口，沁人心脾，令人赞不绝口；其果皮、柚花皆可入药，有“天然水果罐头”之称。其中柚子皮具有食用、驱除异味、防蚊虫等功效。

1、柚子皮煮水治小儿肺炎将柚子吃完后，留皮晾干，放进锅里几块加水一起煮，将其切成块状，水不要太多(和煎中药一样)连开几次后，把煮的汤倒进碗里给患儿喝下，连喝几次就会好。2、柚子皮煮水治疗冻疮玩转柚子皮(3张)这种方法需要耐心和长期坚持(即使好了，坚持到这个冬天完结)，食积不化：柚皮和萝卜籽各15克，煎汤分4次服，每日1剂。老人久咳不愈：去掉柚皮表层黄皮，将剩下的瓢切碎，加适量冰糖、水蒸至熟烂，每次服食50-100克，早晚各1次。

柚子皮烘干是企业必须攻克的一项难题，传统风干靠自然风干，需要大面积的晒场，受天气影响，人工劳动强度高，容易滋生蝇虫，食品卫生无法保障；个别企业采用煤炉烘干，温度高，品质差，而且烟熏火燎含硫超标，色泽品相相差，温湿度难以控制，需要人工时时看守，处于淘汰工艺。因此，在此背景下，模拟自然晒干的环境条件，高温热泵烘干机在柚子皮，蜜饯，果脯，果蔬糕等产品的干燥加工中被研发并开始使用。

下图是柚子烘干机照片，欢迎有需求的朋友致电咨询，有成功案例可参观。

2016年热泵红薯干烘干机厂家

南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵食品烘干设备的生产厂家，新研发出的一款新型节能烘干设备—红薯干烘干机。一次性可烘干1800斤红薯，平均每小时用电8度，红薯干烘干时间可缩短至8小时，

设备全自动化运行，无需人工值守。解决了红薯干生产靠天吃饭的难题。

红薯，又名山芋、地瓜、甘薯等，富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸、维生素及多种矿物质，有“长寿食品”之誉。具有抗癌、保护心脏、预防肺气肿、糖尿病、减肥等功效。在日本被誉为长寿食品，同时又具有很好的药用功效。江西红薯烘干机找南昌永淦，上饶红薯烘干机南昌找永淦，九江红薯烘干机找南昌永淦。

红薯烘干步骤：

一、前期工作

先将红薯清洗干净，然后将其放进锅炉中进行蒸煮。在红薯大约有七八成熟的时候将其取出来，等冷却之后再人工切片。

在切片环节中，首先要保证厚度一致，其次，尽量不让红薯片的规格相差太大。

在这些工序完成之后，在将切好的红薯片放入摆放物料的架子上。做到厚度均匀、摆放整齐

二、烘干过程

1.待烘房温度升至大约30 时将红薯片放入烘房内部。设定温度为40 。烘干时间为一到两小时。

2.温度设定为55 。烘干时间为两小时。

3.温度设定为65 。烘干时间为两小时。

4.温度设定为70 。烘干时间为一小时。

5.停机，一小时后取出红薯。

三、包装入袋

取出物料后，需待红薯片完全冷却，才能包装入袋。一批次烘干时间大约为8小时，温度不超过70 。

2016年南昌牛肉干烘干房供货商

南昌永淦公司推出的牛肉烘干设备整个烘干房可使用面积40立方，在多个城市均有成功案例可参观，一次可烘干1800斤牛肉干，平均每小时用电量在12度左右。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，节能65%以上，一度电当三度电用。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。宜春牛肉烘干房，萍乡牛肉烘干机，南昌牛肉烘干房找永淦，赣州牛肉烘干设备找南昌永淦。

牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸，既保持了牛肉耐咀嚼的风味，又久存不变质。牛肉干的制作首先要选择上等的原料,其次是制作工艺和制作时间,晒干时还得考量日照的时间，道道工序都得紧密把关。牛肉烘干过程是生产环节中重要的一个过程。而传统烘干大多数采用烧柴火烘干的方式，柴火烘干时烘干能耗高且需要两个人轮班值守卫生条件大多不合格。永淦公司