

柚子皮烘干南昌永淦柚子皮烘干线

产品名称	柚子皮烘干南昌永淦柚子皮烘干线
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:BQ1017
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。

江西节能鸭五件烘干机

南昌永淦节能科技有限公司生产的肉制品烘干设备在鸭五件烘干领域使用效果良好，已被东莞煌上煌采用，鸭五件烘干设备采用空气能热泵作为热源，节能效果明显，可以实现节约电能55%以上，烘干时

间保持在12小时以内即可完成一次标准脱水，一次可烘干1600斤鸭五件。平均每小时用电量12-14度，采用智能烘干设备可以大大提高生产效率，帮助食品生产企业走出靠天吃饭的难题。

鸭五件是对于鸭翅，鸭下巴，鸭掌，鸭胗，鸭脖这五种鸭类身体附件的总称，鸭五件生产公司在江西分布较广，大多集中在赣南的南安，大余，赣州，赣北的九江，南昌。其中以九江浔阳楼的字号最老，味道方面仁者见仁，智者见智。不在一一叙述。

鸭五件的生产工艺一般是焯水——卤味——烘干——包装——成品。鸭五件味道的好坏主要取决于卤水以及烘干工艺，我们知道的食品三要素是：原料，秘方，工艺（烘干）。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，出油严重，而且烟熏火燎含硫超标，色泽品相差，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，高温热泵烘干机在鸭五件等肉质品的干燥加工中被研发并开始使用。在使用烘干设备前鸭五件受天气限制，一般生产周期都在5—7天，且中间不能碰到下雨天，而使用烘干设备后可以随时生产，烘干时间保持在12小时以内即可完成一次标准脱水，一次可烘干1600斤鸭五件。平均每小时用电量12-14度，采用智能烘干设备可以大大提高生产效率，帮助食品生产企业走出靠天吃饭的难题。

福瑞斯永淦公司生产的食品烘干机还可运用于：米粉，果蔬糕，皇菊，中药材，竹笋，莲子，腐竹，香菇，食用菌，板鸭，小鱼，辣椒，牛肉，红薯，竹荪，果脯，蜜饯，纸品、烟叶、果蔬、、肉制品、肠衣、海产品、皮革、、枸杞、干果、红枣、核桃、杏子、葛粉，枳壳，蕨菜，黄花菜，沙姜、布料、衣物、肥料、中药材、蚊香、污泥、石膏、煤泥、污泥等的烘干。

现在不用为食品/中药材/农产品烘干而烦恼了只需拨打图片中的电话，就有专人带您参观永淦食品/中药材/农产品烘干成功案例，零成本为您做烘干方案。

供应热泵黄花菜烘干机

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，新推出一款新型节能烘干设备——黄花菜烘干机。一次性可烘干1800斤黄花菜，平均每小时用电11度，黄花菜烘干时间可缩短至11小时。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。黄花菜烘干机就找南昌永淦公司。

一、适时采摘花蕾一般在下午5～7时开放，雨天开放时间稍早。采摘通常在花蕾开放前4～5小时开始，若采收过早，