

肉食食品烘干新余食品烘干南昌永淦多图

产品名称	肉食食品烘干新余食品烘干南昌永淦多图
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:永淦 型号:ZJ1841
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

桑葚烘干机价格

大家都知道桑葚成熟后的保质期特别短，只有两天左右，针对此种情况，南昌永淦公司是一家专注于空气能高温热泵农产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—桑葚烘干机。一次性可烘干1600斤桑葚，平均每小时用电8度，设备全自动化运行，无需人工值守。为农民朋友解决了江西桑葚生产靠天吃饭的难题。

成熟的桑葚质油润，酸甜适口，以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳。每年4~6月果实成熟时采收，去杂质，晒干或略蒸后晒干食用，也可来泡酒。具体成熟时间各地不一样，南方早一点，北方稍迟一点。随着人民生活保健意识的提高，手177桑葚干果的行情日渐看好。南昌永淦，江西福瑞斯环保设备有限公司建造的桑葚机7913烘干机以品质稳定，干品外观佳，营养成份保留好而为农户和加工企业所喜爱号3287

永淦高温热泵烘干技术应用于脱水蔬菜生产的优势

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或者 高温热

烘干设备
干方案。

，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

福瑞斯（永淦）高温热泵烘干技术应用到脱水蔬菜生产时其优点表现为：

（1）节约能源

节约能源是热泵最初应用的出发点，也是主要的优点，福瑞斯（永淦）高温热泵烘干技术应用在蔬菜脱水中节能高达90%。福瑞斯（永淦）高温热泵烘干技术可以大幅缩短干燥时间，所需用的时间最长不会超过8h，一般从预热到出产品4h即可完成。

（2）干燥参数易于控制且可调范围宽

热泵干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到准确、有效的控制，且温度调节范围为-20 ~ 100（加辅助加热装置），相对湿度调节范围为15% ~ 80%，适合于热敏性物料的干燥。系统自动化程度高，实现了无人值守，可以节约大量的人工费支出。

（3）干燥产品品质好

热泵干燥是一种温和的干燥方式，接近自然干燥。表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥物品的品质好、色泽好、产品等级高。用普通的干燥方法得到的芳香类挥发性物质保留少、耐热性差的维生素保留低、颜色变化较大。使用福瑞斯（永淦）高温热泵烘干工艺生产的蔬菜，产品色泽好，内在品质稳定。

（4）安全环保、食品级天然烘干

物料干燥不仅要求提高产品质量和节约能耗，同时必须对环境友好。基于相同的评价标准，热泵对全球变暖的影响与电释放的CO₂相比是很小的。对环境的友好是热泵干燥的优点。目前，国外提倡应用热泵来减少CO₂的排放，它必将得到进一步应用。福瑞斯（永淦）高温热泵烘干系统采用热泵干燥设备进行物品烘焙，机组杜绝了因燃烧而产生的废气、废渣污染；且被烘培对象不存在外界介质改变质地，更为天然，绿色环保。传统烘干房一般采用煤炭、木材作为燃材、会产生大量的烟雾及废气，对食品烘干及其它烘干将产生很大的污染。

综合评价

福瑞斯（永淦）高温热泵烘干设备，初始投资成本比传统烘干设备要大一些，但回报更大，不仅节省了大量的能源，也大幅度提高了工作效率。高温热泵烘干工艺用于蔬菜脱水生产，是技术上可行，经济上合理的节能项目。

2016年热泵红薯干烘干机厂家