

江门烘干,江门福瑞斯永淦,江门食品烘干设备

产品名称	江门烘干,江门福瑞斯永淦,江门食品烘干设备
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:JV1999
公司地址	江门市江海区东海路28号
联系电话	0750-3270333

产品详情

江门福瑞斯永淦——干制土豆、胡萝卜

干制土豆、胡萝卜制作方法：

原料选择：应选新鲜、无病虫害、韧皮部厚、组织致密、风味好、橙红色的中长根胡萝卜；块茎大、无病伤、表皮薄、芽服浅而少、干物质含量高、风味好的土豆备用。

原料处理：除去不能食用的部分后洗净，采用人工机械、热力或化学方法去皮，切成0.2~0.3厘米厚的片或丝。为防止氧化变色变味，应将切后的原料放入沸水中烫漂（土豆约3~5分钟，胡萝卜1~2分钟），使材料呈半透明状为止，不能煮熟。

干燥：

自然干制：直接铺放在晒场上，利用日光晒干，方法简单，成本低。但干燥时间长，质量较差，受气候影响较大。

人工干制：可人为控制干燥条件，干燥迅速，效率高，质量好。但需要一定设备，成本高。具体做法：将处理好的原料铺放在烘盘上，利用烤房或人工干制机加温至65~75℃，6~8小时即可。干制品含水量在5~8%左右。

包装和贮藏：干燥后立即堆积或放入大木箱内盖严，使干制品含水量均匀一致，1~3天即可“均湿”。然后装入容器内压紧密封，或装入塑料袋内封闭。贮藏环境要求温度不超14℃，相对湿度在65%以下为宜。库房应清洁卫生，通风良好，能密闭遮光和严防虫蛀鼠害。

食用方法：菜干在食用前必须先行复水。首先把菜干浸在10~15倍温水中半小时，再迅速煮沸10分钟，沥去水分，按常规烹调即可。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门福瑞斯永淦——水果干烘干

设备简介

高效热泵除湿烘干一体机特点、优点：

- 1、高效热泵除湿机是聚合了空气除湿最完善的技术，节能效率很高，可以达到1KWH=6-8公斤水，而普通电加热脱水量为：1KWH=1KG水，普通热泵脱水量为：1KWH=2-3KG水，热泵一体机组：1KWH=3-4KG水。
- 2、对物料有热敏性、含糖分、海产品、中药制、保健食品、污泥干燥等物料有特别好的效果。
- 3、设备不受外界环境的影响，烘干房的气体不外排，对特殊要求的烘干可以满足。
- 4、可以同微波干燥设备进行联合干燥，可以大幅度降低干燥的耗电量，提高烘干的速度和效率。
- 5、可以完全替代冷冻干燥，能耗低，速度快。是将来干燥设备能耗低的设备。
- 6、运用范围广——是葡萄干、桃干、苹果干、梨干、杏干、枣干、李干等各类水果干、片的干燥处理优质设备。

水果这类物质含有丰富的芳香类化合物，加工方法的成功与否在一定程度上取决于能保留这些芳香类化合物。应用传统的加热烘干方法，将使芳香类物质、叶绿素、水果红等色素丧失殆尽，产品黯然失色。用热泵烘干机设备烘干苹果片、无花果、芒果片等，产品色泽鲜艳、气味芳香，基本保持了鲜果的香味。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！