

# 江门烘干江门福瑞斯永淦江门烘干机家用型

产品名称	江门烘干江门福瑞斯永淦江门烘干机家用型
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:GH1695
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

江门福瑞斯永淦高温热泵烘干技术应用于脱水蔬菜生产的优势

福瑞斯（永淦）高温热泵烘干技术由于独具特性被广泛应用到烟草烘干、火龙果花、葡萄干、荔枝、龙眼、山渣、红枣、核桃、枸杞、罗汉果、坚果、腊味、海产品、中药材、龟苓膏粉、挂面、柿饼、茶叶、菊花、灵芝、金银花、香菇、虫草花、菜干、腐竹、八角、食品恒温、木材、家具、饲料、蚕茧、橡胶、煤泥、矿沙、城市污泥、生物肥料、皮革、印刷、布料印花、烟花亮珠、纸筒、蚊香、洗衣用品、农作物产品、低温烤漆、五金塑胶配件干燥等特殊行业。

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。

### （3）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。

#### (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CO<sub>2</sub>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CO<sub>2</sub>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。

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——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。