

耐朗芒果干烘干机

产品名称	耐朗芒果干烘干机
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:耐朗 型号:NO-KRK10 规格:10P
公司地址	东莞市万江区黄粘州工业区
联系电话	0769-89978280 18038287164

产品详情

芒果干烘干机-芒果干烘干

1.原料选择：成熟新鲜芒果如吕宋芒或紫花芒或海南本地野生芒果就很合适加工，色泽好。首先是肉质肥厚才能提高成品率。成熟度以8~9成为宜，成熟度过低则芒果的色泽和风味较差，过熟则容易烂。2.清洗：将芒果倒入流动清水槽中逐个清洗干净，进一步剔除不合格果实，最后按大小分级装在塑料筐内，沥干水分。3.去皮、切片：用不锈钢刀人工削去外皮，修除斑疤，要求表面修削得光滑，无明显菱角。外皮必须去净，因果皮中含有较多的单宁，如未削净，在加工过程中容易产生褐变，影响成品色泽。去皮后的果实用锋利刀片纵向切片，厚度约为8~10mm。残留果肉的果核可送去打浆制汁。4.护色处理：采用熏硫或浸硫的方法。5.干燥：将护色处理后的原料均匀放于烘干架子(浸硫处理的要先沥干水分)，放入烤箱里干燥。干燥初期温度控制在70~75℃，后期控制在60~65℃。干燥过程注意翻转、回湿等操作。6.回软、包装，待产品达到干燥要求的水分含量时，一般为15%~18%左右，将产品置于密闭容器中，让其回软，时间约2~3d，使各部分含水量均衡，质地柔软，方便包装。

东莞市耐朗科技热泵芒果干烘干机的特点

1、耐朗高温热泵芒果干烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能环保，高效耐用为特性。

2、耐朗高温热泵芒果干烘干机在干燥过程中，温度、湿度、时间自动可调可控，设备带有超温报警，故障报警等智能保障措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人职守的烘干状态。

3、耐朗高温热泵芒果干烘干机烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相好、干品物料等级高。配合温度和湿度的智能控制，对烘干产品的颜色、外观、质地等参数控制在了理想状态。

4、耐朗高温热泵芒果干烘干机烘干方式为热能转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生。

5、耐朗高温热泵芒果干烘干机在烘干的同时，主机具有除湿和降温功能，可以将周围环境的湿度和温度同时降低，对降低车间工作区湿度及温度有显著的改善效果。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞万江区黄粘洲工业区