

多功能食品烘干机_食品烘干机_金科机械图

产品名称	多功能食品烘干机_食品烘干机_金科机械图
公司名称	巩义市金科机械有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:金科机械 型号:DH1217
公司地址	河南省郑州巩义市孝龙路16号
联系电话	0371-64370262 15136275181

产品详情

金科机械食品烘干机主要适用于黄连、当归、贝母、天麻、金银花、丹参、元胡、番红花、人参、西洋参、黄芩、甘草、北沙参、枸杞、桔梗、红花、芍药、牡丹、山茱萸、地黄、金莲花、杜仲、薏苡、山药、银杏、五倍子、猪苓、黄芪、金荞麦、肉苁蓉等各类食品的干燥处理，食品烘干机采用低温烘干技术，烘干温度40-70 可任意调节，烘房大小可根据每批烘干量来量身定制。

金科机械食品烘干设备采用了平衡脱水技术，保持物料内外脱水一致，使物料在一个平衡温度下脱水，成品率接近99%；并且用户可以随意让物料保留多少水分，在保证烘干物料质量的前提下提高了烘干产品的重量，因此金科机械食品烘干设备深受广大用户的喜爱！

食品烘干机工作原理：

食品烘干机是一种热量提升装置，食品烘干机组利用从周围环境中吸取热量，并把它传递给被加热的对象（温度较高的物体），其工作原理与制冷机相同，都是按照逆卡诺循环工作的，所不同的只是工作温度范围不一样。

1、根据不同物料所需的烘干参数提供热源，对于大多数热敏性物料，红糖烘干设备可精准实效的将温度控制在摄氏20-80度之间。

2、食品烘干机在烘干过程中，可以对烘干室所排出的湿热空气中的潜热进行二次回收利用，而只需要消耗压缩机做功所需的能量、进一步降低了能耗，提高了机组的运行效率，实现了真正的节能和高效。

金科机械厂为了满足广大人民的需求，而研发设计出食品烘干机是一种新型食品烘干机设备，其工作原理是采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中

的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把烘干介质加热，如此不断循环加热，可以把烘干介质加热至40 ~ 85 。相对于传统烘干机而言，节约了三分之二的电能。为了满足用户的不同需求，厂家生产有大型食品烘干机和中小型号，欢迎来电咨询。

食品烘干机工艺：

1、热空气65-75度保温2-3小时杀青；35-40度保温2-3小时；升温到40-45度保温8小时、升温到50-55度保温8小时、共18-20小时。

2、35-40度保温3-4小时；升温到45-50度保温15小时、升温到55-60度保温1小时、共19-20小时。（注意：热风送风机一直不停、按小时记录。）

3、新技术热风烘干烘干和风干完美结合高效节能烘干费用少！！节能节约人工成本用热空气杀青：
烘干杀青工艺：用热空气65-75度保温2-3小时杀青。