

优质红薯烘干设备

产品名称	优质红薯烘干设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

一种红薯烘干机，优质红薯烘干设备，厂家批发红薯烘干机，小型红薯烘房，红薯烘炉批发；

红薯，是一种家喻户晓的农产品，在以前，生活比较艰苦的时候，红薯还成为了人们的主食，后期，生活水平提高之后，红薯就渐渐成为了人们的一种闲时产品；目前红薯作为一种零食类的来做有非常多的种类：有拿去炸的红薯片，有做红薯发糕的，红薯葱饼，红薯烧饼，红薯丁汤，地瓜浓汤，油炸薯条，红薯鸡蛋饭，烤红薯，红薯印耳羹等等；

红薯、紫薯是红番薯和紫番薯的简称，红、紫只是果皮颜色不同以示区别而已。番薯是家喻户晓的作物，它的名称却易被混淆。地瓜，甘薯和红薯等眼花缭乱。事实上，番薯才是正确的称呼，其它都只是番薯的别称而已。

热泵烘干机前景

物料烘干过程是一个巨大的耗能过程，据统计，在大多数发达国家里用于烘干所消耗的能量占全国能耗的7%--15%，而热效率仅为25%--50%，并且大部分过程特别是对热敏性物料（例如食品和生物物料）都会对其色泽、营养、风味和组合产生影响。热泵烘干技术具有能源消耗少，环境污染小、烘干品质高、适用范围广等优点，其优异的节能效果已被国内外的各种试验研究所证明。

热泵红薯烘干机特点：

--节能高效：空气源热泵烘干机的运行费用只有燃油干燥机的40%，燃煤干燥机的60%和电加热设备的30%。

--安全环保：烘干除湿热泵机组具有无与伦比的安全性（电器分离技术），零污染排放。

--烘干效果好：干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水水性好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更加有效地保护干燥物的色、香、味个体形态和有效成分。

--适用范围大：广泛适用于造纸、包装、印刷、电镀、烟草、煤泥、蚊香、纺织品、皮革茶叶、糖果、粮食、陶瓷、木材、中药材、果脯果干、鱼类、腊味、海珍品、高蛋白食品、各类种子、食用菌、蔬菜、果品、薯片、姜片、花生、水产品和热敏类化工物料等的干燥。

红薯烘烤工艺

前期工作

先将红薯清洗干净，然后将其放进锅炉中进行蒸煮，在红薯大约有七八成熟的时候将其取出来，等冷却之后再时行人工切片。

在切片环节中，首先要保证厚度一致，其次，尽量不让红薯片的规格相差太大。

在这些工序完成之后，在将切好的红薯片放入摆放物料的架子上，做到厚度均匀、摆放整齐。

烘干过程

1、待烘房温度升至大约30 时将红薯片放入烘房内部。设定温度为40 ，烘干时间为一到两小时。

2、温度设定为55 ，烘干时间为两小时。

3、温度设定为65 ，烘干时间为两小时。

4、温度设定为70 ，烘干时间为两小时。

5、关闭电源，一小时后取出物料。

包装入袋

取出物料后，需待红薯片完全冷却，才能包装入袋。总体而言，一批次烘干时间大约为8小时，高温不超过70 。

红薯烘干机特点：

a.保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量30%。

b.烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。

c.具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。

d.烘干产品质量好，产量大、产品的附加值高。

e.提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。

f.可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天候进行生产。