

腊味腊肠烘干机热卖产品

产品名称	腊味腊肠烘干机热卖产品
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:汉晟 型号:HS-KRK 最高温度:85
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

腊味腊肠烘干机热卖产品

广东汉晟节能科技有限公司提供研发、设计、生产制造、安装调试及售后服务的系统服务，是专业的系统节能方案解决商和节能设备供应商。也是国内最早生产热泵烘干产品的厂家，十余年的热泵烘干行业经验和高科技技术人才的配合，研发出高温热泵烘干机组、高温热泵除湿机组、高温热泵特种机组、高温热泵蒸汽机组等一系列专利产品。本司生产的高温热泵烘干机，利用空气能热泵系统，输入1度电的能量，能产生超过4度电的热量，形成一个很大的能量倍增作用，达到节能的效果。通过智能温控系统对烘干过程进行控制，有效降低能耗的同时提高了烘干物料的质量等级，引领烘干行业的全面技术升级。

玫瑰花烘干机-玫瑰花烘干

一、玫瑰花烘干工艺：35-40度保温3小时；升温到40-45度保温5小时、升温到45-50度保温10小时、共19小时
二、玫瑰花烘干工艺：40-45度保温3小时；升温到40-45度保温5小时、升温到50-55度保温8小时、共16小时。
三、玫瑰花烘干工艺：45-50度保温3小时；升温到50-55度保温5小时、升温到55-60度保温8小时、共16小时。

中医认为，玫瑰花蕾具有理气解郁、活血散淤、调经止痛、软化心脑血管之功效；其味甘微苦、性温，能够温养人的心肝血脉，舒发体内郁气，起到镇静、安抚，抗抑郁的作用。用途广泛的玫瑰花蕾一般是烘干后贮藏备用。其烘干设备及技术如下：

1、花蕾的采摘：以萼尖微张、蕾尖发红、含苞待放之前为采摘的最佳时期。采摘标准是已充分膨大但未开放的花蕾。花蕾采摘后用竹笼或竹筐盛装，并立即送到当地收购点交售或加工；采摘地离加工地点较远时，应搭起临时阴棚进行摊晾，切忌堆放，以防发热。

2、鲜花蕾的收购方式及标准：在集中收购鲜花蕾的季节，加工单位按照定点农户进行收购，标准为12小时内采摘的新鲜花蕾，色泽鲜艳，花朵大小均匀，弱小花蕾少于5%；蕾托完整，无花柄，无杂质，无虫蚀，无人为洒水，使水现象；无异味，香味纯正；无半开花蕾，无开放花朵。

- 3、鲜花蕾的挑选：收购的鲜花蕾按品种分类存放，禁止混合存放，并认真进行挑选，做到无杂质、无半开花蕾或全开放花和弱小花蕾。
- 4、鲜花蕾上算与装车：挑选后的鲜花蕾均匀的摆放在有铁丝网底的木框烘干算内，花瓣统一向下或向上，厚度一致，勿挤压；摆满花蕾的烘干算装车时要轻装轻放，花蕾不能变形、磨损。
- 5、鲜花蕾的缩水烘干：装满花蕾的烘干车要轻轻推入烘干室，关闭烘干室门升温，严格控制室内温度、依次顺序更换文火烘烤，定时转换风向，确保花蕾干湿均匀，色泽鲜艳。
- 6、干花蕾出炉：烘干车进入烘干室大约8小时，人工检测干花蕾，只要色泽鲜艳，具有玫瑰特有的香气，花蕾呈饱满纺锤形，颜色为紫红色或酱紫红色，花托、花萼为黄绿色，用手捻花蕾呈粉片状，花托70-80%的用手捻碎后呈粉丝状时，表示已干透，此时装满干花蕾的烘干车就可以推出烘干室。
- 7、干花蕾的分级与包装存放：出炉的干花蕾在分级后，晾至常温，轻轻装入无毒的塑料袋内，扎口密封，装入标准纸箱中，存放在符合卫生标准的仓库内，并保持仓库内干燥通风。包装箱要离地离墙各20厘米。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞市高埗镇护安围富茂工业园

农产品烘干领域：果品（荔枝龙眼、枸高温热泵烘干设备是一种新型的节能烘干设备，其优异的节能烘干效果、智能化操控性等优良特性得到了广大客户的认可，在公司不断提升设备品质和自动化要求等方面开发了适合不同客户的特种专用烘干设备，供广大烘干客户根据自身产品特性择优选择。目前我空气源封闭循环热泵干燥设备热源温度可调40-65℃。特别适合低温干燥种子、生物制品、中草药及其他热敏性物质干燥。司核心产品以高温热泵升温型烘干机、高温热泵一体式烘干机、特种烘干机型为主，杞、杏干、蜜饯）、米粉、面条、腐竹、中药材等