

# 旭恩低压不锈钢36KW电蒸汽发生器供应商

产品名称	旭恩低压不锈钢36KW电蒸汽发生器供应商
公司名称	广州市旭恩能源科技有限公司广塘第一分公司
价格	9000.00/台
规格参数	品牌:旭恩 型号:1000*600*1300 锅炉:电加热蒸汽发生器
公司地址	广州市花都区新雅街广塘村十五大贤圳南自编58号首层
联系电话	020-29871681 13825011684

## 产品详情

面条干燥过分取决于天气，这是因为您找不到正确的方法。

面条是我guo的传统美食之一。

面条容易消化，健康且美味，因此无论在我guo南部还是北部，很多人都喜欢吃面条。

面条主要由面粉制成。整个生产过程非常非常简单。要注意的主要是面条的干燥过程。

对于恶劣的天气，很难看到太阳。那么应该怎么做才能提高校率呢？让我们一起看看。

### 面条干燥方法

(1) 高温快速干燥法：该方法是我guo的传统技术，干燥温度约为50℃，距离为25-30米，时间约为2--2.5小时。具有投资少，干燥快的优点。缺点是温度和湿度难以控制。

(2) 低温慢干法：这是1980年代从ri本引进的干面条干燥法。

干燥温度不超过35℃，距离约为400米，时间长为7--8小时。

(3) 中温中速干燥法：鉴于高温快速法和低温慢速法的优缺点，我国成功地研究了中温中速干燥法。

1980年代和1990年代。预干燥-温度25-35℃，湿度80-85%，风速1.每秒2米，占干燥时间的15-20%；

主要干燥-温度35-45℃，湿度75-80%，占干燥时间的40-60%；wan全干燥-

温度20-25℃，湿度55-65%，占干燥时间的20-25%；中温中速方法适用于多排直排和单排干燥室。

前者应长40--50米，而后者应长200米。干燥时间约为4小时。

每个人都应该意识到，上述干燥方法不仅与温度有关，而且与湿度有关。这也是更难处理的问题之一。

那么我们应该如何确保干燥温度和一定的湿度呢？

据了解，面条生产基地采用了旭恩蒸汽发生器来解决这一问题。他们利用蒸汽发生器产生的蒸汽中的温

度和湿度原理来制作面条，其中重要的是旭恩蒸汽发生器产生的蒸汽。可以根据不同条件调节温度，大大提高了蒸汽发生器的实用性。

使用旭恩蒸汽发生器的另一个优点是，无论刮风还是下雨，它都不会影响面条的生产和干燥过程。面条干燥技术对温度和湿度的要求不再是旭恩蒸汽发生器的要求，并且由于蒸汽的主要成分是水分，因此使用旭恩蒸汽发生器干燥面条不会影响面条。