

高效热泵芒果烘干机设计 全国销售芒果烘箱厂家

产品名称	高效热泵芒果烘干机设计 全国销售芒果烘箱厂家
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

芒果烘干机、水果烘干机厂家热销、农副产品干燥设备、热风循环芒果烘房、空气能热泵芒果烘干机

新鲜的芒果直接食用，非常酸甜可口，是一种大多数人都喜爱的水果。而将芒果经过加工，制成芒果干，味道也是别有一番风味，而且储存时间更长，保鲜更久，运输更方便。当然制成芒果干还得有专业先进的新能源技术芒果烘干机的配合才行，在保证水分去除的基础上，保证其营养成分不流失，味道颜色不改变。另外，经过干燥后的芒果干，口感更好，韧性嚼劲更好，更受广大消费者的喜爱。其实这都得归功于新型芒果烘干机的独特工艺方案、成熟的干燥技术、稳定的设备性能、安全可靠的运行系统。

芒果干烘干机自动化操作、多功能芒果干燥机厂家批发、芒果烘干机应用广泛功能多样化

凯志芒果干烘干机是一种集多种亮点优势于一身的烘干除湿一体机，多功能、自动化、智能化、多用途，适用范围广泛，比如可以用于各种各样的水果类干燥，如芒果、苹果、柠檬、梨、香蕉片、山楂片、葡萄、无花果、荔枝、龙眼等等。同时还可以用于食品类如腊肠、腊肉、牛肉、挂面、米粉等干燥，木材类如杂木、红木、红木家具等干燥、中药材类如红枣、枸杞、菊花等干燥。总之功能多样化，应用广泛，只有你想不到的，没有芒果热泵烘干机做不到的！

大小型芒果烘干机、低价热销芒果干烘干机、环保节能型芒果烘箱、芒果烘干机工艺流程

- 1、挑选好肉质肥厚、8、9成成熟度的新鲜芒果，这样才能提高成品率，保证芒果色泽及风味。
- 2、将挑选好的芒果进行清洗，剔除不合格果实，之后装入塑料筐内，沥干水分。
- 3、将芒果去皮、切片，去皮后要修除斑疤，使表面光滑。切片厚度在8-10mm。

- 4、采用熏硫或浸硫的方式进行护色处理。
- 5、启动凯志芒果烘干机，将芒果放入烘干房内。将初期温度设置在60℃，后期温度控制在40-50℃。干燥过程注意翻转、回湿等操作。
- 6、当水分含量最15%-18%左右时，即可完成烘干，并从烘房内取出置于密闭容器中，待其回软，各部分含水量均衡，方可进行包装。

芒果烘干机价格实惠、空气能热泵芒果烘干除湿一体机、芒果干烘干机亮点优势

- 1、具有烘干，除湿功能，能精准控制物料温度，湿度，一般烘干时间要比其他传统烘干方法要短。
- 2、芒果烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥。**燥物品的品质好、色泽好、物料等级高。
- 3、保温循环对流烘干方式，阶段式烘干程序，烘干房内温度更均匀，烘干速度更快，物料受热均匀，质量更好更稳定。
- 4、芒果干烘干机采用喷气增焓二次压缩技术，加大了主循环路的焓差，增加补气通道，降低排气温度，从而提高了热泵机组的制热量，提高COP值，并能满足低温环境的制热要求，高效而节能。
- 5、采用触摸屏PLC工业级控制系统，带人机界面，可以实时显示温湿度控制曲线。操作简单。

芒果烘干机技术成熟、箱式热泵芒果干燥设备直销、空气能芒果干烘干机工程案例分享

芒果干因其市场需求量越来越大，也带动了芒果烘干机的销量及广泛应用。而我司在芒果干燥也掌握了成熟的技术，丰富的经验，做过的工程数不胜数，深得客户的信任和支持。就如广东汕尾的一个客户，由于产量的不断增长，传统的干燥满足不了其进行批量化、规模化的生产需要。后来客户了解到全自动化、智能化的空气能热泵芒果烘干机，并找到我司，进行深入沟通了解，之后立马找我司下单订购了1台7P芒果烘干机。客户的需求是批次烘干量在1500斤，我司根据客户的具体需求，为客户量身定制了一套适合的专业系统的烘干方案，客户结合自身的经验及技术，不断调整测试，之后仅用32个小时就完成干燥。烘干出来的芒果干颜色金黄、软硬度符合要求、味道非常酸甜、营养成分也得到了保留，产品等级非常高。客户非常开心，批次烘干周期大大缩短，运行成本也大大降低了。