

芒果干烘干机 芒果干烘干用什么设备好

产品名称	芒果干烘干机 芒果干烘干用什么设备好
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号（自编1号楼）X1301-A5121(集群注册)（JM）（注册地址）
联系电话	18665643859

产品详情

芒果烘干机对芒果干生产的影响：

说到果脯，相信很多人都会情不自禁的流口水，而果脯中，又数芒果干特别讨人喜欢，制作一款好吃的芒果干，需要经过很多道程序的加工而成，从开始的芒果品种挑选，到切片糖泡，再到烘干打包，每一道工序都关系着芒果干的品质。芒果干的生产工序每年都在完善升级，淘汰传统的不安全不卫生的技术是市场的趋势，随着市场食品安全的管控严格，已经有越来越多的不合格产品退出市场，什么是影响芒果干品质的重点呢？除了腌制外，烘干无疑是重中之重，告别过去的有烟有味的烘干，迎来一款节能环保的芒果干热泵烘干机，它具有节能环保，低电量产生高热量，无污染气体排出，无灰尘，安全性能高，烘干均匀等特点。

芒果热泵烘干机是什么？

芒果热泵烘干机是一种新型高效节能烘干设备，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机大量吸收空气中的热能，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，再通过压缩机将气态的工质压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热把干燥介质加热，如此不断循环加热。

芒果热泵烘干机怎么让烘干均匀？

它具有烘干加除湿一体的功能，根据主机的结构，烘干房内中隔板一分为二，一边是热风出风口，出风口采用8到16个高温风机，均匀分布；一边是回风除湿，高温湿气通过热回收后再循环利用，整个烤房采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气。

芒果热泵烘干机解决方案：

我司生产有不同大小的设备型号，可根据产量的多少来订制，一般情况，芒果干的烘干量跟烘干机的选型如下：（供参考）

- 1、 如果批次烘干量在3000斤左右的，我司建议选用24P左右的烘干机组，同时适配一个大约70~80立方米的烘干房来使用即可。
- 2、 如果批次烘干量在1500斤左右的，我司建议选用15P左右的烘干机组，同时适配一个大约35立方米的烘干房来使用即可。
- 3、 如果批次烘干量在800斤左右的，我司建议选用10P左右的烘干机组，同时适配一个大约25立方米的烘干房来使用即可。
- 4、 如果批次烘干量在500斤左右的，我司建议选用6P左右的烘干机组，同时适配一个大约15立方米的烘干房来使用即可。

芒果热泵烘干机的优势：

芒果烘干机因其的运行原理，让它在比其他的干燥设备更加的节能，纯用电后产生的无烟无味的热风，又让它更具备环保的优点，微型电脑显示屏，能智能的设计温度、湿度以及时间，可针对不同品种设置不同的烘干工艺，一键启动的功能，让它全程自动按照设置的工艺流程运行，无需人员专门看守。目前，中国芒果深加工水平低，加工出的产品附加值小，加工产品品种较少。大力发展芒果深加工技术，延长芒果产业链，带动芒果深加工增值是发展芒果产业的必由之路。芒果热泵烘干机的出现，改进了现状，大大的推动了芒果深加工的发展。