

# 柿饼烘干机 热泵烘干机 智能化操作 节能环保

产品名称	柿饼烘干机 热泵烘干机 智能化操作 节能环保
公司名称	广东奥伯特节能设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:奥伯特 型号:AHRZ140S-ZD 产地:佛山
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑松木壟工业区自编1号之二厂房(住所申报)
联系电话	0757-88792692 18889142392

## 产品详情

柿子饼又称柿饼，是中国著名的传统小吃。营养价值很高，主产于中国广西壮族自治区恭城瑶族自治县，已有四百多年的栽培、加工历史。恭城月柿果型美观、色泽鲜艳、个大皮薄、肉厚无核、甜美可口，是柿类中之上品。

### 【2】空气能热泵柿饼烘干机

柿子果在由黄开始转红的时候，就可以採收了，要是太晚摘，熟的太厉害就会自己从树上落下来摔坏，要是不够成熟，加工的柿饼就会影响口感。所以，採收过程也是一次选择的过程，太小的、熟的太厉害的柿子就开始了第一次的自然跟人为的选择。

1、柿子洗净去皮后均匀摆放到托盘上，放入烘房，温度40 烘10小时，每隔2小时进行通风排湿，每次排湿20分钟。

3、对表面出现褶皱的柿饼进行二次捏饼，将柿子肉捏散，但是不能捏破，旋转着捏，然后用50 ，湿度30%，烘15小时，期间注意通风排湿、定时翻过均匀受热。

### 【4】柿饼烘干注意事项

柿子有些奇怪的特性，那就是不能摔、不能晒得太干。摔过的柿子，被摔的地方就会变黑，就会影响口感跟颜色。太干的柿子，就不会出霜。所以在柿子的烘干的过程中，还有一个工作就是要并杆。之前为了柿子可以快速蒸发水分，吊杆之间会留有较大的空隙，后期水分蒸发差不多之后，就需要并杆以减少水分的蒸发，以保证柿子不要太干而影响到出霜。

<p background-color:#ffffff;"="" style="word-wrap: break-word; font-family: "sans serif", tahoma, verdana, helvetica; white-space: normal; color: rgb(25, 25, 25);">