

面条烘干机，挂面烘干机

产品名称	面条烘干机，挂面烘干机
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

挂面干燥存在的问题：

挂面是一种细若发丝、洁白光韧，并且耐存、耐煮的手工面食，有圆而细的，也有宽而扁的，主要品种有普通挂面、花色挂面、手工挂面等，挂面的特点是茎直中通，由于发酵过程会产生蜂窝般的气泡，使得面体内布满微孔，成为空心挂面；再如“光滑柔韧”，经过多道工序而不含任何添加剂的挂面不易断裂，煮而不糊、搁而不坨，食之舒滑养胃。挂面的生产过程中，干燥过程依然存在粗放、热能消耗偏高、产品质量不稳定的现象，挂面干燥的作用，在温度、相对湿度、通风和排潮这四个条件的相互配合下，使湿面条的水分逐步向周围介质蒸发扩散，从而湿面条得到干燥，最后再通过冷却固定挂面的组织和形状。对于目前的挂面干燥设备，空气能挂面烘干机无疑是一款不错的选择。

挂面烘干机的运行原理？

根据逆卡诺原理，采用少量电量，利用压缩机，将液态冷媒经过电子膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态冷媒被压缩机压缩成为高温、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，可以把干燥介质加热至8 ~ 75 。控制部分全自动智能干燥系统，每个阶段干燥温度，相对湿度，排湿量都能独立精准控制。

挂面干燥工艺分享：

含水量较高的面条进入烘房以后，与烘房中流动的干燥介质相接触，把水分传给面条表面，面条周围的水分蒸发，传到周围的干燥介质中去。这样，湿挂面表面的水分就低于挂面内部，产生了水分“浓度差”。有了浓度差就有了扩散现象，湿面条内部的水分逐步扩散到表面上来，表面蒸发的水蒸气被流动着的干燥介质带走（外扩散），内部的水分再扩散到表面进行蒸发（内扩散），如此连续进行使湿面条干燥。目前，挂面的干燥工艺主要分三个阶段：

冷风定条阶段:刚进行烘干房的湿面条长度一般在1.4米左右,且水分含量大,而湿面条中的水分均属自由水,通常采用不加温,而加强空气流动的办法,以大量空气来促进面条去湿,使挂面形状初步固定,除去表面水分。

升温降湿阶段:通过保潮发汗阶段后的挂面,需要进一步升温,适当降低湿度,使面条在高温低湿的状态下全面及时地蒸发出去。

降温散热阶段:面条的组织基本固定后,就需要缓慢降低面条本身湿度,并继续除去小部分水分,达到产品含水要求。

挂面烘干机的优点：

挂面烘干机作为一款新型的烘干设备，具有节能环保的特点，特有的烤房设计，让热量在烤房内部均匀的分布，起到一个均匀烘干的效果，烤房采用冷库板制作，又很好的降低了热量的损耗，上下循环的风路，让挂面始终保持垂直的形状，新设计的人性化控制面板，让用户更简单的使用烘干机。热泵干燥装置可为诸多物料的低成本、高质量干燥提供全新的解决方案，具有很强的市场竞争力。在当前政府引导的“清洁空气减煤换煤”的环保大潮下，在用户对物料干燥质量要求越来越高的大环境下，热泵干燥装置这一节能高效、干燥质量好的新型干燥装置获得了极好的发展机遇。