

2019新型芒果干烘干机热销

产品名称	2019新型芒果干烘干机热销
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

芒果烘干机

芒果烘干机简介：

芒果为热带水果之一，芒果果实含有糖、蛋白质、粗纤维，芒果所含有的维生素A的前体胡萝卜素成分特别高，是所有水果中少见的。其次维生素C含量也不低。矿物质、蛋白质

[奶粉](#)、[蜜饯](#)等。

[广州](#)

赛百诺烘干设备有限公司是专业的烘干系统整体解决方案供应商。凭借多年累积的行业经验，为客户提供专业、系统的一站式芒果干烘干解决方案。传统的芒果干燥有分晾晒和土炉烘干，优点是投资成本低，缺点是粉尘污染严重，QS认证难拿，也比较耗费人力。而现在人们也有采用锅炉，电热烘干芒果干，锅炉对环境污染相对比较严重，后期发展前景

不明朗，电热烘干能耗比较大，无疑加重了烘干成本。

芒果烘干工艺：

选择芒果芒果的选择当然是肉质肥厚和核小的宜，因为芒果自身的皮和核占整个的50%左右。挑选没有疤痕的，完整的，色泽鲜黄的，成熟度在8-9的，完全成熟的制作出来的口感会差些。

清洗切片先清洗芒果，后沥干，芒果烘干机，再挑选出有病虫的不合格的芒果。去皮（皮一定要出去干净，皮含有单宁，会使果肉褐变），去除斑痕，果肉一片厚度切8-9mm（长条方向）。用刀把芒果竖着成厚度均匀的片状。

取一只小锅，将100克清水和30克糖倒入，开中火煮至砂糖完全溶化。

接着把切好的芒果片放入煮好的糖液中。

晾凉后放置冰箱冷藏3小时后，将芒果片小心取出，一片一片的摆在烘干托盘上，打开芒果烘干机电源。按照如下设置烘干工艺烘干参数。第一段：时间4H,温度45度，湿度控制在65%。第二段：时间6H，温度55度，湿度控制在42%。第三段：时间2H，温度62度，湿度控制在26%。时间运行结束即可保证芒果烘干完毕储存，将烘干完毕的芒果干装入包装袋中，注意低温避光储存。

芒果干制需要经过选果，清洗，去皮切片，护色处理，再到烘干成芒果干。其中烘干是比较重要的一道工序，芒果干制的温度一般控制50至70度之间，初期是定色期，需要高温及排湿，因此温度设定在70度左右，相对湿度在55%，大概6个小时左右。中期温度设定在60度左右，烤房相对湿度可调至35%，这个过程需要大量排湿，烘干时间约12个小时。后期温度调至50度左右，相对湿度25%，时间在8个小时左右。芒果干制后期要保持一定的湿度，口感要软软的感觉，所以后期温度都不宜过高，后期烤房湿度相对没那么重，所以这个过程慢慢排湿即可。客户可以通过现有的芒果干加工技术，再配合烘干设备，做出有独特风味的芒果干。

零污染、高效型芒果烘干机是采用逆卡诺原理，利用空气作为热能的一款新型智能、节能环保的烘干设备。适用于龙眼、荔枝、桑葚果、菠萝、柠檬、枸杞、红枣等食品加工，同时也应用在佛香、污泥、橡胶手套等工业产品以及巴戟天、三七、虫草花、玉竹等药材的烘干干燥。

赛百诺芒果烘干机优势：

1、芒果烘干采用PLC

触摸屏智能控制，满足物料曲线化烘干工艺需求，集定时，加热，制冷，除湿，排湿、新风等多项功能。

2、突破传统除湿机及普通热泵除湿干燥机技术瓶颈：解决传统除湿设备在高温低湿条件下的除湿性能差甚至空转（压缩机运转不除水）技术难题。

3、独特的烘干房热风循环系统，将热量带到烘干房的每个角落提升烘干房的温度，并将物料蒸发出来的水分带走。

4、先进的新风预除湿功能可保证进新风干燥，满足严格的干燥工艺。

5、烘干过程环保无污染，无任何的燃烧物及排放物，完全符合食品卫生标准，是一种可持续发展的环保型产品。

6、高效二次废热回收除湿装置，在排湿过程中也能回收利用热量，比普通热泵烘干机提升能效30%。

7、热泵型芒果烘干机智能化程度高，温湿度根据电脑板设定自动调控，满足不同物料的烘干工艺需求。无需专人看管，物料烘干好后或者温度达到设定以后自动停机，节省人力电力。