

2019竹笋烘干机厂家直销

产品名称	2019竹笋烘干机厂家直销
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/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

竹笋烘干机

竹笋简介：

中医认为竹笋味甘、微寒，无毒。在药用上具有清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道、利膈爽胃等功效。竹笋还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点，食用竹笋不仅能促进肠道蠕动，帮助消化，去积食，防便秘，并有预防大肠癌的功效。

空气能竹笋烘干机介绍：

竹笋烘干机不仅处理量大、烘干效率高、烘干成本低，而且烘干出来的笋干颜色鲜黄、色泽好，比传统烘干方式烘干出来的产品质量大大提高，完全实现无硫化烘干，意歌生态小编认为用此种方法烘干出来的笋干味道也非常美味。

热泵空气能竹笋烘干机可以控温达到 ± 1 ，大大确保笋干的烘烤质量，同时升温曲线自主控制，不需要人工看守，而且因为调温和除湿同时运行，烘干时间更短。因为可以再空气中吸收大量热量只需要消耗少量的电能，所以耗电量比普通电加热烘干机减少至1/3-1/4，并且实行真正的绿色烘干，在整个的烘干过程中，可以实现零排放。

空气能竹笋烘干工艺：

采摘新鲜竹笋后切片

，然后压掉部分水分，然后进入烘烤阶段；前期：1-7小时，用45度烘干，温度升到了就开始排湿，保持烘干房里面恒温恒湿，保持烘干效果；中期1：7-12小时，用50度烘烤，烘干模式，定时排湿，保持竹笋的颜色为金黄色；中期2：12-25小时，用60度烘烤，慢慢排湿，保持一定的干燥度；后期：25-34小时，用65度烘烤，直到竹笋完全脱水干燥；上述参数较适合于笋块形式的毛竹笋。对于笋条、笋片等中后期的时间可以缩短很多。

小笋烘干：

小笋干的烘干前预处理及烘干参数：1. 初步脱水：放在压榨机内压榨0.5h~1h，至以手紧捏笋肉无水滴出；2. 烘焙：温度60~90，烘焙过程为11小时左右3. 整形；4. 烘干后的笋干要求色泽黄亮，无焦味；

竹笋烘干机适用于各种竹笋的烘干，如：麻竹笋、笋块、如毛竹笋、方竹笋、笋条、笋丝等，对于体型较

小，水分含量少的竹笋烘干起来

更快速，烘干过程中节能环保

，高效，没有污染，烘干过的竹笋等级高，选购一款新型的竹笋烘干机，在市场的应用中可以发挥重要的作用，省钱，不愁天下雨，不愁没地方晒干，做到快速烘干和保存，提高整体效益。

包装

入袋：烘干过的竹笋先经过晾凉，将竹笋原有的热量散发完至常温后，根据竹笋个体的大小及细嫩程度进行分类，然后进行包装储存。烘干机

果蔬简介：

脱水蔬菜具有新鲜的色、香、味、形、质，而且便于储存，这使得近10多年来，全球需求量每年增长速度高于5%，由于原有一些脱水蔬菜的生产国家和地区，劳动力价格不断上升、技术水平又相对落后，成本加大，利润变薄，出口数量也随之减少，而我国的种植技

术以及加工技术的优势逐渐凸显出来，在蔬菜旺季将过剩地区的蔬菜加工成脱水蔬菜，销售到缺菜地区，效益还是比较可观的。