

新一代小型芒果干烘干机

产品名称	新一代小型芒果干烘干机
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

芒果干烘干机

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。

芒果干通过选材、去皮、切片、硬化处理、干燥、包装制得。其色泽鲜艳，有橙黄、橙红或金黄色。每块芒果干表面干爽不粘手，具有浓厚芒果芳香，甜酸可口，营养丰富，甜而不腻属的休闲食品。

赛百诺芒果烘干工艺：

- 1、将芒果倒入流动清水槽中逐个清洗干净，进一步挑选，剔除不合格的果实，按大小将芒果分级，装入塑料筐内，沥干其水分。

2、因皮核部分约占50%，能利用的肉质部分只占一半，所以如何提高得率，降低成本是很重要的问题。用不锈钢刀人工削去外皮，修除斑疤，要求表面修削得光滑，无明显菱角。外皮必须去净，因果皮中含有较多的单宁，如未削净，在加工过程中容易产生褐变，影响成品色泽。去皮后的果实用锋利刀片纵向切片，厚度约为8-10mm。残留果肉的果核可送去打浆制汁。

3、将处理后的芒果原料均匀放于烘干架子（护色处理的要先沥干水分），放入热泵芒果烘干机房里干燥。干燥初期温度控制在70-75℃，后期控制在60-65℃，干燥过程注意翻转、回湿等操作。回软、包装待产品达到干燥要求的水分含量时，一般为15-18%左右，将产品置于密闭容器中，让其回软，使各部分含水量均衡，质地柔软，以便包装。

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。

芒果干是一种附加值很高的水果干，在泰国、菲律宾芒果干是当地的特色零食，应用热泵芒果烘干机烘

制芒果干也非常有讲究，烘制出的芒果干色泽饱满，口感酸甜芳香。笔者有幸积累了当地芒果干生产商及国内多家芒果干生产商的烘制经验，另外，热泵芒果烘干机同样也适用于菠萝烘干、荔枝烘干、龙眼烘干、火龙果花烘干、香蕉烘干、核桃烘干、猕猴桃烘干、桂圆烘干、八角烘干等各种果类产品生产加工企业使用。