

# 山药片烘干机空气能淮山干燥设备

产品名称	山药片烘干机空气能淮山干燥设备
公司名称	广东欧亚制冷设备制造有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座
联系电话	13798196842

## 产品详情

山药烘干机的核心工艺您掌握了吗？

紫玉淮山是蔬菜科学研究所选育的淮山品种，因其肉质紫红色而得名，与市场上常见的白色淮山相比，紫玉淮山的淀粉、总糖、锌等营养品质更加丰富，肉质紫红色、口感佳，营养丰富。因其功效好，口感滑糯，鲜山药与干山药成分一样,作用也一样，在食品业和加工业上大有发展前途。当需要批量的制作淮山干片时，使用热泵淮山烘干机，对于山药烘干机的使用温度，我们建议在40 ~ 50 温度下烘干，至水分含量达10%左右即可。

山药片烘干机空气能淮山干燥设备

### 一、山药烘干的升温阶段

将切好片的山药平铺在烘烤架子上，推进烤房，启动烘干机，开始向箱内送热风，慢慢将箱内温度加热至50摄氏度，加热30分钟至1.5小时，湿度升高，开始除湿，采用热泵型紫玉淮山烘干除湿一体机，除湿的时候可以恒温状态。

### 二、恒速干燥排潮阶段

应分高湿低温、中湿中温两个阶段。高湿低温段，温度小于50摄氏度，范围为40-50摄氏度，避免高温高湿造成山药颜色的变化。观察山药表面水汽变化，随时除湿，这段时间应在3-3.5小时，中湿中温工段，温度应少于60摄氏度，范围为50-60摄氏度，此段适当换新风除湿，根据湿气多少合理调整

### 三、降速定型阶段

降速定型阶段也称为低湿高温阶段，此阶段为60-70度，前期不宜超过70度，后期不宜超过75度，这段时间控制在5-7小时。这样烘制完成的干山药片纹理清晰，完整饱满，食用时，口感香甜，滑糯细腻。

因干燥是山药(淮山)加工中一道极为重要的工序，同时也是耗能\*一个阶段。传统的山药干燥大多为燃煤蒸汽锅炉烘烤，污染大，管理费用高。随着低碳节能趋势的推广，热泵山药烘干机作为一种节能环保烘干设备呼之而出。热泵山药烘干机的环保干燥与传统干燥相比，节能效果显著，干燥物料的干燥品质保持得更好，尤其适用于干燥敏感性及挥发性产品，提高了物料的品质。同时整个热泵干燥过程采用智能控制技术，内置多种干燥工艺曲线，大量节省了人力成本、省时、省工。

紫玉淮山烘干机还可以用于葛根、天麻、三七、玛@卡、罗汉果、陈皮、无花果、玫瑰花、菊花、香菇、竹荪、木耳、竹笋、辣椒、红薯干、芒果脯、红枣、桑果、龙眼、面条、米粉等材料的烘干处理。

采用热泵烘干机制作干山药片，与山药烘干机较传统的烘干技术有着无法比拟的优势：

- 1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外。
- 2、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为加热器的1 / 4；同燃煤、油、气烘干设备相比，可节省75%左右的运行费用，1度电等于4度电。
- 3、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。
- 4、运行安全可靠：传统干燥器（燃油、燃气或电加热）危险，而热泵山药烘干机不易燃、不易爆、不中毒、不短路，是一种安全可靠的全封闭干燥系统。
- 5、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定可靠，使用寿命长。
- 6、智能化程度高：采用自动控恒温装置，24小时连续干燥作业，自动化，方便易掌握。

以上所提到的这种烘干工艺，只是作为参考，因为每一家的山药含水量都是不一样的，哪怕是品种一样，采摘的时间不一样，烘干工艺也是有区别的，所以我们建议，在客户购买完之后，根据厂家所提供的烘干工艺作为基础，一定要进行多次的调试测试记录数据，然后得出一个满意合适的结果。

我们的地址：广州市萝岗区永和街田园路84号新庄工业园K座电话：13798196842联系手机：13798196842  
期待您的咨询

我公司主要经营热泵烘干机，空气能烘干除湿一体机，热泵低温冷风干燥机，空气能风冷模块机组，工业冷水机组