

红薯干加工设备 红薯干烘烤生产线 明超机械

产品名称	红薯干加工设备 红薯干烘烤生产线 明超机械
公司名称	诸城市明超机械科技有限公司
价格	.00/1
规格参数	明超:MCQXJ-1500
公司地址	山东省诸城市密州街道高铁社区大高乐埠村南
联系电话	17860685578 18706678356

产品详情

诸城市明超机械科技有限公司位于被誉为“中国龙城·舜帝故里”的山东诸城市。是一家专业食品工业装备研发、生产、销售为一体的民营企业，是中国食品机械行业的骨干行业。公司拥有雄厚的开发、设计、制造能力。专业生产各种食品烘干流水线、果蔬加工流水线、巴氏灭菌流水线、真空包装设备、食品油炸设备、风干输送设备及其他非标食品加工设备等。公司采用先进的德国技术，进口板材，并严格执行ISO9001标准，拥有完善的售后服务网络，使“明超”成为国内食品机械的知名品牌。产品畅销三十多个省市和地区，深受广大客户的信赖。公司自创建以来，一直奉行“和谐发展、诚信共赢”的经营理念，是产品质量为企业声明，力求每件设备都要精益求精，为广大用户提供先进的产品和完善的售后服务，我们愿以优异的产品、良好的服务、真诚的态度，引领食品机械未来。公司全体员工真诚欢迎各界朋友前来参观指导、洽谈合作。

红薯干加工的工作流程：红薯清洗（毛辊清洗机）红薯蒸煮（蒸煮房）人工去皮人工切红薯烘干（烘干房）

毛辊清洗机主要组成：电机、变速器、毛辊、电器

适用范围：用于新鲜土豆、胡萝卜、苹果、榨菜、洋葱、辣椒以及其它根状、块状果品蔬的清洗去皮。

设备简述：采用九根毛辊向同一个方向转动，进行清洗，通过物料和物料互相的摩擦，进行去皮或者不去皮，顶部设有高压喷淋，可接自来水管，形成高压水对正在清洗的红薯进行清洗，底部设有接料箱，清洗下来的皮和脏水流向排污口，皮存留在料箱里面，工人隔断时间清洗出来就可以。毛辊采用安徽名优厂家，经久耐用。占地面积小，运行速度平稳。清洗干净，节约用水。可采用人工或自动的方式出料，可配套流水线使用，工作效率高，使用寿命长等特点。

操作说明：首先打开电源，将红薯清洗投到槽体内，在接通水管，在毛辊转动的情况下，清洗5-10分钟左右即可，打开出口，放出土豆进行下一步工作，该机体积小、容量大方便、洁净度高，可链接流水线作业，操作很方便，清洗完后，表面没有杂质，无残留，清洗后的水直接流向下水道。工作结束后用清水清理卫生，定期清理箱体内废料。链条转动部分需要定期使用润滑油润滑。

烘干房主要组成:加热系统、烘房主体、进风口、循环风机、排湿系统、智能控制仪等设备

适用范围：适用于海带，紫菜，鱼干，虾米，鱿鱼，鱼片，海参，鲍鱼等海产品，也适用于笋干，红薯，菌类，大蒜，花卉，干果，蔬菜，香菇，地瓜，玉米，豌豆，豆角，椰子，槟榔，木耳等农副产品，以及菊花，大枣，金银花，大黄，丹参，枸杞等中药材。凡是太阳能晒干的物料都可以烘干。

设备简述：利用蒸气和电为热源，通过加热管加热，循环风机将热风送入物料室，大量热风在箱内进行了热风循环，经过不断新风补充从进风口进入箱体，然后通过排湿风机将湿气强制排出，这样增加了传热效果，使箱内物料水分逐渐减少。

设备优点：1.干燥过程排出去的只有水，几乎没有能量流失，能量基本完全回收，因此效率非常高，是传统开环干燥方式的几倍；2.效率跟外界温度和湿度基本无关，一年四季、

任何气候干燥的效果都一致；3. 外界粉尘无法进入，安全卫生，满足各类物品的卫生需求；4. 因干燥过程为闭环及中低温干燥，因此不会破坏干燥物品，保证了物品的品质和质量；5. 采用脱水干燥，因此干燥板房不会水汽腾腾，减少干燥过程细菌滋生的情况；6. 因采用闭环方式，可以通过强风对流（传统开环难于使用强风对流），没有死角，均匀一致；7. 采用不同的悬挂摆放方式，加以强风对流，因此干燥过程无需翻动，