

# 食品烘干机 瑞克尔环保科技 花胶食品烘干机

产品名称	食品烘干机 瑞克尔环保科技 花胶食品烘干机
公司名称	东莞市瑞克尔环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江区流涌尾工业区
联系电话	18681117789

## 产品详情

干燥：

荔枝烘干一般有两种工艺，一种是直接将新鲜荔枝筛选清理后直接放入烤房的托盘内；另一种是烘干前进行高温杀青护色（95-100度热水），然后再进行烘干。后者荔枝干品相好，色泽艳丽，和烘干前颜色接近。

荔枝果实分两个烘干段进行加工：

一段烘干，鲜果按料厚150 mm至200mm装载在层架上，荔枝烘干机，先在65~70℃下密闭干燥一段时间；再在60~65℃条件下通风干燥30至36小时，出烘回软或放入冷库短时储存。二段烘干，将回软后的干果薄层装载在物料车上，在50~55℃热风条件下薄层逆流干燥12至14小时即成成品。实际烘干过程中可以根据客户的品质要求进行调整每段烘干时间和烘干温度

### 瑞克尔茶饼烘干机

茶饼：又称饼茶、团茶。北宋初“丁晋公为福建转运使始制凤团”，后又作龙团。欧阳修<归田录>：“茶之品，莫贵于龙凤，谓之团茶，凡八饼重一斤。”龙团凤饼作为宫廷贡茶，一直沿用至明朝。明“洪武二十四年九月，上以重劳民力，罢造龙团，惟采茶芽以进”。

现在仍然采用饼茶生产技术的主要就是普洱茶，这样更能发挥普洱茶越陈越香的特色风味。而对于需要新鲜品饮的绿茶、乌龙茶来说，自然是散茶了。

瑞克尔茶饼烘干机，蒜头食品烘干机，是采用热泵作为烘干热源，热泵烘干机是目前性价比高的节能干燥设备，全智能控制，适合干燥品质要求高，经济价值高，环保要求高的各种物料：特别适合药材，肉制品，农产品，果品，蔬菜，红木，纸管、食品等物料的烘干。

干燥：低温烘干，烘干温度宜在70 - 80℃，食品烘干机，上货厚度不超4厘米。干燥后筛去药屑，总灰分

不得超过4.5%，酸不容灰分不得超过1.0%。

空气能黄芪烘干机优势：

- 1、节能环保效果明显，花胶食品烘干机，节能量比电热管、红外、微波等节能50%以上，比烧油节能40%比烧煤节能30%，并且运行过程不产生任何有害物质及气体，完全满足国家提倡的节能减排要求；
- 2、采用的循环供热方式，使药材均匀受热，药材的药质和药理性得到保护，不轻易遭到破坏；

食品烘干机-瑞克尔环保科技-花胶食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。食品烘干机-瑞克尔环保科技-花胶食品烘干机是东莞市瑞克尔环保科技有限公司（[www.rexel0769.com](http://www.rexel0769.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郭小姐。同时本公司（[www.dgrexel.com](http://www.dgrexel.com)）还是从事腊肉烘干烘干机，腊肠烘干设备，肉制品烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。