茶叶食品烘干机 瑞克尔 食品烘干机

产品名称	茶叶食品烘干机 瑞克尔 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

传统的莲子干燥方法是利用太阳晒或者炭火烘烤，只适宜分散小批量烘干，桃胶食品烘干机，且火候难控制，耗时长，人力工作强度大，不能确保烘干品质，市场认可度不高，售价偏低。尔我们瑞克尔空气能热泵烘干机解决了这个难题。

莲子烘干机在烘干莲子时，温度尽量不要太高，以40-50摄氏度为宜，温度太高加上初期烘干房内湿度较高，会形成闷煮，反而影响使用效果。莲子烘干机的排湿不是自接排入空气中，茶叶食品烘干机，而是通过一个排湿风气将含潮的热空气吸收至主机处，此外有排湿装置，温度较低，热气遇冷凝成水，余热回收再次参与到烘干的热循环当中。 空气能热泵烘干机烘干工艺，工艺流程原理图的出现解决了种植户们的烦恼，空气能热泵烘干机烘干工艺，工艺流程原理只 需要少量的电能

根据不同的海虾河虾品种，将热泵烘干机的智能控制系统的温度设置在50℃～70℃的中高温为宜，时间约4小时左右，以水份为18%即可。烘干过程中一般要求稍大的循环风量，风速也比较高，避免水汽停留在虾干表面，控制要点为抑制**生长、要保持海虾、虾仁烘干后的色泽。

3、按以上的干燥步骤，用海虾烘干机烘出的虾干体形完整、外观整洁，色泽自然，食品烘干机，呈淡黄淡红而有光泽，肉质丰满，虾身弯曲，带独特的自然鲜香。

一批次蓝莓烘干耗时约18到20小时，烘干后检验干品品质并分拣包装

瑞克尔节能热泵烘干机的优点：

1. 高温热泵烘干机是一种环保节能型烘干设备，在烘干过程中不会产生任何有害物质，烘干过程也不会有烟气或明火产生，可以根据烘干物料特性调制温度湿度，智能化程度高。

2. 、烘干过程无需要专人看管，物料烘好后或烘干温度达到后机组会自动停机，以达到节能效果。

茶叶食品烘干机-瑞克尔(在线咨询)-食品烘干机由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。茶叶食品烘干机

-瑞克尔(在线咨询)-食品烘干机是东莞市瑞克尔环保科技有限公司（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）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。