

腐竹食品烘干机 食品烘干机 东莞瑞克尔环保科技

产品名称	腐竹食品烘干机 食品烘干机 东莞瑞克尔环保科技
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

1. 将腌制好的鱼放入烘干架子车上。放置的办法如下图。保证每一层之间约有5公分左右的空隙位，便于风量通过，带走鱼体身上的水份。这种鱼的摆放结构，要保证有足够的风力。我们建议使用大功率的风机6-9台，功率不低于500W的高温高湿专用风机。

2. 用配置有冷却塔的冷风干燥机。普通热风烘干系统烘制像鳗鱼、青鱼、海参、鳕鱼、黄花鱼、醉鱼、花胶鱼肚、海马、红娘鱼等水产干货，容易出现冒油、滴油、变黄、变焦等缺陷，颜色品相不好看。油脂较大的鱼的烘干，温度不是主要矛盾，烘房的抽湿是主要矛盾。要使用具有大风力、配置有冷却塔的冷风干燥机。冷风干燥机提供类似于冬天一样的干冷空气，使鱼体表面不容易结硬皮，颜色非常漂亮。冷风干燥机事实上用来烘干牛肉干、腊肠、腊肉、腊鸡、腊鸭、肉脯、腊兔子等也有非常不错的效果。

、烘干过程中：

1.过摇(磨皮)。将浸湿的鲜果倒入*制的摇沙擦皮电动摇揉机。每笼约装果60公斤。每箩龙眼加入细沙2公斤，摇动时间约6~7分钟，使果实在笼中不断滚动，食品烘干机，互相磨擦，将果皮磨去一层，使皮面光滑，增加透性，易于焙干，果实烘干后外观呈黄褐色，比较美观。没有经过磨皮的龙眼烘干后果皮呈黑褐色。

热泵烘干;将果实分层放入烘干房内分温度段进行烘干。阶段温度可高些，控制在80℃，烘干时间约为12h；

南瓜种出南番，转入闽浙，今燕京诸处亦有之矣。二月下种，宜沙沃地，四月生苗，干果食品烘干机，引蔓甚繁，一蔓可延十余丈.....其子如冬瓜子，其肉厚色黄，不可生食，惟去皮瓢淪，味如山药，同猪肉煮食更良，花胶食品烘干机，亦可蜜煎。将南瓜烘干作深加工，腐竹食品烘干机，可以提高南瓜的附加值。本文对热泵型的南瓜烘干机进行简要介绍。

南瓜干制作简单，食用方便，其制作方法如下：老熟南瓜 处理 切片 晾晒 蒸煮 晒干或烘干 制

浆 上浆 晒干或烘干 包装 成品

腐竹食品烘干机-食品烘干机-东莞瑞克尔环保科技由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。腐竹食品烘干机-食品烘干机-东莞瑞克尔环保科技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.dg-rexel.com）还是从事纸制品烘干设备，纸管烘干设备，宝塔管烘干设备的厂家，欢迎来电咨询。