

箱式循环热风芒果烘干箱

产品名称	箱式循环热风芒果烘干箱
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	53000.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

箱式循环热风芒果烘干箱传统芒果干烘干方法是烧木柴或煤炭，这些已经不适合现代化生产模式了，而且人工成本高，以往焙干炉里有热量也有木炭灰，容易附着在芒果干上，影响品质，现在使用空气能芒果干烘干机，它能源干净环保，节能卫生，是一种新选择。我司拥有成熟稳定的烘干技术，智能的温湿度控制系统，可根据芒果干等水果不同的烘干参数进行调整，适用范围广。芒果热泵烘干机怎么让烘干均匀？

它具有烘干加除湿一体的功能，根据主机的结构，烘干房内中隔板一分为二，一边是热风出风口，出风口采用8到16个高温风机，均匀分布；一边是回风除湿，高温湿气通过热回收后再循环利用，整个烤房采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气。芒果干烘干机采用360°旋风烘干运行，另外根据芒果干的特性（初始水分含量高、温度敏感性高，糖分含量高），通常温度控制在60~70℃，热泵蒸发器吸收芒果干烘干房外的空气，经过循环的加温过程，吸收芒果干中的水分，并经过热风循环系统有效排湿及冷凝过程，把芒果干肉的水分排出烘干房外，直至完成烘干。热泵芒果干烘干机因其烘干效果好、产品等级高、干燥周期短、运行成本低、自动化、智能化、环保节能等特点，广受客户喜欢。

箱式循环热风芒果烘干箱芒果干烘干的设计是要根据不同型号主机的制热效能结合需要烘干芒果干的数量以及安装场地、地域情况、芒果干品种、含水率、要求烘干时间等因素综合进行匹配设计的。与传统方法烘烤芒果干相比，新型芒果干智能烘干机利用空气能烘干，优点是质量稳定，节能环保，产量大，时间缩短，不用人工翻果，节约了大量人力，代替了人工成为鲜果加工厂的主流。芒果用热泵烘干机干燥的好处：

现在为什么越来越多用户到淘汰掉以前的传统设备，采用新式的空气能热泵烘干机呢？原因在于：热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，使被干燥后的芒果干品质好、色泽好、产品等级高。热泵烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精确有效的控制，且温度调节范围为常温到75℃，相对湿度调节范围为5%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。另外，它密闭的烘干环境可以防止蚊虫以及外部污染物接触到芒果干，让生产达到环保卫生的效果。赛百诺芒果干烘干机全套设备采用行业良好的生产工艺，平面钣金设计机身，并采用高温耐腐蚀烤漆工艺处理，结构紧凑，占地面积小，设备美观大方。整个烤房

采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气。整个烘干过程卫生环保，不仅节省了人工成本，关键还提高了产品质量，从而让客户更好的占领市场份额。

箱式循环热风芒果烘干箱它与常规能源相比，节能优势显著；另外，因为能耗低，大大减少了二氧化碳的排放。无污染物排放，臭氧层破坏指数为零，对环境无污染。芒果干在采摘下来后，进行分级筛选，根据果肉、果皮是否破损，大小等标准进行品级分拣，每个不同品级的芒果干统一在一个批次里面进行烘干，这样可以更大程度保存烘干的均匀性。芒果干的干燥现状：

芒果干是由芒果经过多道工序制作而成的，芒果干的味道别有一番风味，而且储存时间长，保鲜久，运输更方便。芒果干的市场需求度和喜爱度一直都居高不下，很多商家也正是因为看到这个商机，才大范围收购芒果进行加工干燥制成干果类。而芒果干的制作工艺比较让人头疼的则是干燥环节。传统的干燥，在效果上、品质上都不尽人意，而在食品卫生安全方面，也是令人堪忧。传统的干燥满足不了其进行批量化、规模化的生产需要。目前烘干现状，传统的锅炉干燥设备，易燃易爆，安全性低，温度不容易控制，增加产品烘烤难度，而电加热的耗能严重，温湿度控制不稳等也增加了企业大量的生产成本。目前市面上出现了很多替代设备，节能环保是企业的一个重要的关注点，新型的热泵芒果烘干机刚好具备这样的特点。芒果干烘干机烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变。温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象降低劳动强度，减少运行成本。

箱式循环热风芒果烘干箱

热泵烘干机，集多种功能于一身，可以烘干水果、蔬菜、海产品、肉制品等多种食物；箱体采用聚氨酯冷库板材料制造，保温性能好；主机拥有电脑自动控制，监控烘干过程；热效率高、操作安全可靠。与传统方法烘烤芒果干干相比，新型芒果干智能烘干机利用空气能烘干，优点是质量稳定，节能环保，产量大，时间缩短，不用人工翻果，节约了大量人力，代替了人工成为鲜果加工厂的主流。芒果烘干机发展：

芒果干制需要经过选果，清洗，去皮切片，护色处理，再到烘干成芒果干。其中烘干是比较重要的一道工序，传统的芒果干燥有分晾晒和土炉烘干，优点是投资成本低，缺点是粉尘污染严重，QS认证难拿，也比较耗费人力。而现在人们也有采用锅炉，电热烘干芒果干，锅炉对环境污染相对比较严重，后期发展前景不明朗，电热烘干能耗比较大，无疑加重了烘干成本，芒果烘干机是烘干行业内近几年新兴的干燥设备，很多人对其是一知半解，除了环保节能、干净卫生等特点外，还具有功能多样化、应用广泛化、全自动化、智能化、成熟稳定、安全可靠等优势。

芒果干烘干机不但让产品品质得到提高，也避免了很多地方因滞销而出现腐烂造成损失，在避免浪费的同时，还为农户节省了烘干成本，提高了收入，它的节能环保，代替了传统的烧煤烧柴干燥设备，有利于保护环境。热泵烘干设备是今朝的一项新兴技术，也是良多企业城市安装的一种干燥设备。