

# 辣椒烘干机生产厂家 青海烘干机生产厂家 瑞克尔

产品名称	辣椒烘干机生产厂家 青海烘干机生产厂家 瑞克尔
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

第二阶段，当果实外壳变硬时，葡萄烘干机生产厂家，烘干温度降到60℃，烘干时间约为8h；第三阶段，烘干温度降为55℃~50℃，时间4h，待果实干燥后，降至室温时即可将龙眼干取出。专用热泵烘干机，每段时间的温度、湿度、烘干时间都可编程，机组自动运行，青海烘干机生产厂家，无需人工守候，是烘干龙眼干的干燥设备。为什么要分时段温度从高到低进行烘干呢：主要是利于龙眼核和肉里面的水分更快的排出，辣椒烘干机生产厂家，加快干燥速度。

7、分级。龙眼干的分级，分特泡AAA，果径>2.70厘米;大泡AA，果径2.5 - 2.6厘米;中泡A，果径2.3 - 2.4厘米;小泡C，果径2.1-2.30厘米。

8、包装。将不同等级的龙眼进行包装。

黄芪，又名绵芪。多年生草本，高50-100厘米。主根肥厚，木质，常分枝，灰白色。茎直立，上部多分枝，有细棱，被白色柔毛。多年生草本，高50-100厘米。产于内蒙古、山西、甘肃、黑龙江等地。

黄芪的用途今已有2000多年的历史，其有增强机体免疫功能、抗应激、较广泛\*\*和的\*\*作用。但表实邪盛，气滞湿阻，食积停滞，痈疽初起或溃后热毒尚盛等实证，以及阴虚阳亢者，均须禁服。

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），稻谷烘干机生产厂家，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

辣椒烘干机生产厂家-青海烘干机生产厂家-瑞克尔由东莞市瑞克尔环保科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市瑞克尔环保科技有限公司（[www.rexel0769.com](http://www.rexel0769.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为换热、制冷空调设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.dgregel.com](http://www.dgregel.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。