

新式热泵红糖烘干机秒杀传统烘干工艺

产品名称	新式热泵红糖烘干机秒杀传统烘干工艺
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.HT-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

红糖烘干机优势：

如今，红糖行业一半以上的红糖产品多采用热泵烘干技术，以无烟无味替代传统火烤工艺的操作，避免加工有害物质产生，保证红糖产品的质量安全。益禾热泵烘干机研制的红糖热泵烘干房设有自控系统和电脑控制系统，可以对时间、温度进行调节，同时干燥物料处于封闭循环之中，有效地避免了与外界气体交换或可能带来产品污染问题，红糖烘干机具有产量大，脱水性能强，严格按照制作工艺要求，自动化程度高，使用寿命长。主机整体美观大方，内部设计是热循环风，热循环风能起到烘干机内部温度，风量、风压各个部位相同。二次废热回收系统，对产品烘干效果有保证，这个设计还能起到回收烘干机内部余热再次利用，大大提高热效率利用。

红糖烘干形式的转变：

近千百年来，红糖一直是人们主要的滋补品和甜味剂，有着不可割裂的传统文化内涵。在工业化生产中，红糖的生产过程包括压榨、蒸发、熬煮、浓缩、烘干、称重等，涉及的设备有压榨机、化糖锅、烘干机、蒸发罐、包装机等。其中，烘干环节在生产过程中十分重要，烘干是否彻底在一定程度上影响终品质。以前采用的是高温烘干，高温烘干使红糖的营养成分流失严重，达不到红糖的品质要求，通过现在的技术改进及升级，中低温红糖烘干机保持在20到75摄氏度以内干燥，很好的保存了红糖的营养成分，提高了品质。红糖热泵烘干机以电能转变成热能的形式，在密闭的烤房内通过均匀的热风循环烘干，让红糖烘干加工中，实现了卫生环保且节能的效果，那么，现代化的红糖热泵烘干机是什么样的呢？下面来介绍一下。

小型红糖烘干机，热泵红糖烘干设备，红糖烘干除湿一体机

红糖是生活中必不可少的调味品之一，特别是对女性朋友来说，红糖是非常好的暖宫之一。例如阿胶红糖水，生姜红糖水，以及各种甜品，补品都可以放红糖。红糖还有一个非常好的作用，就是解毒。例如轻度的海鲜过敏，喝红糖水可以缓解。于是红糖烘干机的出现，是广大百姓的福音，热泵红糖烘干机是一款新的空气能技术，利用外界能量做功转化为热量，非常节能环保的一款设备，值得推荐。

多功能红糖烘干机，古方红糖干燥设备操作简单

红糖的原料是甘蔗,含有95%左右的蔗糖,古法是将收割下来的甘蔗经过切碎碾压,压出来的汁液先去除泥土、细菌、纤维等杂质，接著以小火熬煮5~6小时，不断搅拌让水份慢慢的蒸发掉，使糖的浓度逐渐增高，高浓度的糖浆在冷却后会凝固成为固体块状的粗糖，也就是红糖砖，这样的传统做法保持了甘蔗原本的营养，同时也使红糖带有一股类似焦糖的特殊风味。制作过程中熬煮的时间越久红糖砖的颜色也越深，使红糖呈现出不同深浅的红褐色。上述在使用古方红糖烘干机的过程中，应对此有所掌握。