

## 特价批发红糖烘干机 小型红方糖箱式烘箱

产品名称	特价批发红糖烘干机 小型红方糖箱式烘箱
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

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。

空气能红糖烘干机，小型红糖烘干房一键烘干

蔗糖的烘干过程需要精益求精,糖块的品种不同,厚度不一样,烘干中间过程需要停滞,进行自然的糖块内部湿度传导,停滞次数根据产品厚度有所不同,过程中温度与湿度的程序设置需要根据生产工艺进行合理修正。这种烘干过程中的停止,在于红糖内外湿度的不平衡。停止后红糖内部的水分往表面迁移,这时候第二次复烤,则可以将红糖彻底干燥。在操作过程中,其风险在于,当温度太高且物料已干燥至一定程度时,容易出现表面断裂。温升要缓和,利用红糖烘干房内干空气与物料本身的湿度差来进一步干燥,可以有效控制断裂风险。

热泵红糖烘干机智能化管理,定时定点设置温湿度,古方红糖热风循环烘箱

红糖烘干机的组成介绍：

- 1，红糖烘干机，具有烘干加除湿功能，温度能达到-8到75度。
- 2，聚氨酯保温库房（定制），防火、阻燃、耐高温。
- 3，智能微电脑控制屏，可根据客户要求，设定温湿度及烘烤时间。
- 4，烤房循环风机，控制烤房热风走向，达到360度无死角循环热风。
- 5，高效3次废热回收系统，烘干更节能。

## 自动化红糖烘干机

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。