

小型苹果片烘干机 苹果干烘干房价格用过的都说好

产品名称	小型苹果片烘干机 苹果干烘干房价格用过的都说好
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.PG-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

空气能苹果片烘干机烘干工艺

(一) 工艺流程：原料 水洗 去皮 切片 药水浸泡 干燥 选片 包装几个环节。

(二) 苹果片的前期处理操作要点

原料选择：选用肉质致密，含糖量高，皮薄肉厚，充分成熟的果实，剔去烂果、伤残果。

原料处理：为了除去果皮上的农药，将果实用流水清洗干净。用手工或机械去皮、去果心，切成厚7~8毫米圆片，再投入盐水中。

护色：将切好的苹果片放在3%~5%的食盐水中溶液中护色，以免氧化变褐。

果片漂浮在药水上面,应在果片上面用盖帘加重物压住,以确保果片完全浸泡在药水中

(三) 苹果片的后期烘干处理操作要点

干燥：干燥室温度:60~80 。 干燥时间:5~10小时。 排湿:在干燥过程中要始终进行排湿。 在干燥过程中,要防止温度不稳定忽高忽低。

选片:已干燥好的苹果干要经过人工挑选和修整。 修整:将果片上带有残留籽巢、果皮、机械伤疤、斑点、病虫害的修整掉。 挑选:将果片中的水片(不干燥片)、糊片、碎片、脏片剔除,并除去杂质。

苹果片烘干机的现状

传统的苹果片烘干机的现状不容乐观，几大硬伤导致大量农户不得不另寻其他设备。大概都逃不过需要大面积晒场，靠天吃饭，大量废弃排放污染严重，温度难以控制导致成品质量差，能耗非常大等等。自从先进的苹果片烘干机上市后，从根本上解决这些问题，实现质与量的大飞跃，且大大降低成本，提高农商农门们的收入

苹果片烘干机技术成熟 小型苹果干烘干房--工艺

- 1、原料：果实新鲜饱满,品质良好,八成熟以上,种子呈褐色,组织不wei缩,无霉烂、畸形、冻伤、病虫害及严重机械伤。
- 2、水洗：用流动的水冲洗原料，将苹果上的残留物及杂质冲洗干净。
- 3、去皮：原料经机械(也可人工)均匀的消去苹果表皮，剔除有裂缝、有斑点的部位。
- 4、切片：将已经去皮的苹果,再经打核机沿果核中心打成圆形孔,然后用切片机沿果实横向切成环形片。
- 5、烘干：烘干房温度:60 。干燥时间:5~10小时。

排湿:在干燥过程中要始终进行排湿。

- 6、包装：经化验、检查合格的脱水苹果,装入复合包装袋,进行包装。若采用真空包装,可延长产品保质期。

苹果干烘干机的介绍

- 1、控制系统：具有全自动PLC（Programmable logic Controller）控制系统，可精准控制温湿度及时间，烤房内的温度控制精度可达到 ± 0.5 ，相对湿度可达到 $\pm 3\%$ 。
- 2、显示方式：全中文大型触摸屏，操作简单，界面灵敏。
- 3、工作电压：三相380v或单相220v
- 4、烘烤热源：以环保型空气能作为燃料，热效率可达到90%以上，高度节省燃料。
- 5、均衡排湿：具有均衡排湿功能，要使烤房排湿量与被烘干物水分蒸发量保持一致，必须达到“平衡排湿”状态。均衡排湿是指烘房排湿量与被烘干物水分蒸发量保持一致，以达到*速的干燥而无能耗浪费。
- 6、线路保护：过流保护（PTC），漏电保护，过压保护。设置多重安全保护功能：相序保护、缺相保护、过载保护、高压保护、低压保护等，运行非常安全可靠。