

热泵红薯干干燥设备保质保量地瓜干烘干机

产品名称	热泵红薯干干燥设备保质保量地瓜干烘干机
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	52000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.HSG-10P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

红薯烘干机——红薯烘干解决方案厂家

红薯烘干机，也有人称为番薯烘干机、红薯干烘干机。这是一款针对红薯干燥存在的不足而研发的，具备传统烘干方式所没有的特点。烘干不受天气跟场地影响，不管晴天或是雨天，都可以正常使用，而且占地面积少，可安装于室内室外，非常方便。烘干周期短，烘干效率高，适合大规模干燥。另外，凯志热泵红薯烘干机带有全自动PLC控制系统，可智能化管理，实现了无人看管，自动烘干的需求。温湿度可控制，不会出现温度偏高造成烧焦或者温度偏低造成烘干周期长等现象的出现。采用空气能作为能源，并用少量的电量运行压缩机，是一种低能耗的环保型可持续发展的烘干设备。红薯烘干机的出现，让大家告别传统工艺手工劳作耗时耗力的方式，也让加工的食品质量和安全卫生得到有效的保证，食品卫生级别大大了。凯志通过多年累积的行业经验及烘干经验，为广大客户提供了专系统的红薯烘干解决方案。

红薯干烘干机——烘干设备优势特点说明

凯志红薯干烘干机控制仪表采用美国高数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程，并可随时修改设定参数，调控，操作方便；设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使红薯干受热均匀。热泵红薯干烘干机采用环保型空气能，仅需利用少量的电能即可大量吸收空气中的热量，驱使压缩机运行做功以达到烘干房升温的目的，节能效果非常显著，是其他节能产品的3倍以上；主机采用封闭循环干燥方式，更好地保留了红薯干的原有味道不流失，保证烘干的颜色一致，更好地烘干的品质。烘干过程没有任何污染物排出，是一种可持续发展的环保型产品。红薯干烘干，就选凯志红薯干烘干机、精湛的技术、成熟的方案、丰富的工程案例，值得信赖！

红薯烘干机——广东、湖南客户工程案例分享

凯志在红薯烘干方面积累了丰富的经验，对红薯烘干有着深入的研究及数据支持，为客户提供的烘干方案非常系统全面，做过的工程案例数不胜数。比如，在湖南，有一个客户在我司订购了1台6P高温热泵红薯烘干机，用20个小时一次性烘干1000斤红薯。再比如，在广东广州，有一个客户在我司订购了1台3P空气能热泵红薯烘干机，客户用18个小时一次性烘干300斤红薯。2个客户工程，我司根据客户的烘干量，为客户匹配合适的机型，合适的烘房以及细致的烘干方案。在保证烘干红薯的基础上，为客户节省更多的费用，缩短烘干周期。客户对我司提供的设备、方案都非常满意，烘干出来的红薯颜色鲜红中带着点金黄，味道清甜润泽，本身的味道得到了更大的保留，烘干的红薯品质高。

红薯干烘干机——细致完整的烘干工艺共享

首先红薯干切片处理。将红薯清洗干净并蒸煮到7、8分熟，冷却后进行人工切片，再将切片后的红薯均匀地铺摊在架子上。

注意：人工切片的时候要保证厚度一致，不要让红薯片规格大小相差太大，影响烘干质量。

其次启动凯志红薯干烘干机，将烘干房温度预热到30摄氏度左右，再放入架子上的红薯片。分4个阶段进行烘干，具体如下：

第1阶段：将红薯干烘干机温度设定40摄氏度，时间设定为2个小时。

第2阶段：将红薯干烘干机温度设定55摄氏度，时间设定为2个小时。

第3阶段：将红薯干烘干机温度设定65摄氏度，时间设定为2个小时。

第4阶段：将红薯干烘干机温度设定70摄氏度，时间设定为2个小时。

以上4个阶段烘干完成后，控制系统自动关闭热泵红薯干烘干机，1小时后将红薯干取出即可。

注意：待红薯干完全冷却，才能包装入袋。总体而言，一批次烘干时间大约为8小时，温度不超过70℃。