

# 空气能红薯干烘干机教你高温烘干

产品名称	空气能红薯干烘干机教你高温烘干
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

红薯干，又称番薯干，地瓜干；是福建连城和山东的传统土特产，备受广大消费者喜爱，原材料是番薯。一般是将整块番薯蒸熟去皮，然后切制、自然晾晒。片状或条状，益气生津等食用和药用功能，被联合国誉为健康的食品。

红薯干烘干机作为新兴技术的热泵烘干系统，是一种不采用电加热丝加热或其他热源辐射加热的除湿干燥设备，具有节能、环保、安全等优点，在能源消耗和烘干成本方面具有明显优势。红薯干烘干机可以对红薯达到好的烘干效果，并且操作非常便捷轻松，减轻了劳动强度，节约了劳动力成本。在使用过程中清洁环保，不会造成对环境的污染，还能有效控制烘干红薯的时间和温度，烘干质量非常稳定。

红薯烘干工艺参考：

总体而言，红薯一批次烘干时间大约为8小时，温度以65~70摄氏度为宜，烘干至含水量8%-10%。

- 1、待烘房温度升至大约30℃时将红薯片放入烘房内部。设定温度为40℃。烘干时间为1-2小时。
- 2、温度设定为55℃，连续除湿模式，烘干时间为2小时。
- 3、温度设定为65℃，连续除湿模式，烘干时间为2小时。

4、温度设定为70 。烘干时间为1小时。

5、关闭电源，一小时后取出物料放置冷却后包装。

用空气源热泵对切条的红薯条进行烘干，热泵主要是利用吸收空气中的低位热到高位热，热风在密封的烘干房内，通过耐高温高湿的轴流风机进行流动，同时通过360度的循环流动，逐渐蒸发出其中的水分。