

人参烘干温度 金龙烘干 滨州人参烘干

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 人参烘干温度 金龙烘干 滨州人参烘干 |
| 公司名称 | 临朐县金龙烘干设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 临朐县冶源镇付家李召村 |
| 联系电话 | 0536-3110568 13963997678 |

产品详情

干燥机

干燥箱工作原理：空气循环系统采用双电机水平循环送风方式，风循环均匀。风源由循环送风电机（采用无触点开关）带动风轮（230）经由电热器，而将热风送出，再经由风道至烘箱内室，再将使用后的空气吸入风道成为风源再度循环，加热使用。确保室内温度均匀性。当因开关门动作引起温度值发生摆动，生人参烘干，可介此送风循环系统迅速恢复操作状态温度值。

干燥机

外线（包括远红外线）也是一种电磁波，它们的波长为0.76—400微米，具有普通光线的特性，能幅射、定向、穿进和被吸收转变为热能。远红外线的特点是，它的波长同木材和水的分子运动的波长基本上相同，都在3—16微米范围，因此远红外线能和木材及水的分子运动形成强烈的共振，木材可以有效地吸收热幅射能量，滨州人参烘干，因此利用远红外线烘干单板比普通红外线有更高的热效率。

利用电能产生红外线、远红外线，消耗能源太多。将硼化物、碳化物、金属氧化物等按一定比例配方制成涂料，涂在加热器表面制成红外线幅射元件，就可以用蒸汽、直接燃烧气体等加热幅射元件产生红外线，这是一种比较经济的办法。目前红外线单板烘干尚处在试验中，国外有人认为用燃烧气体加热的红外线烘干机有可能大量使用。

一、老东北人参的生晒加工方式：把鲜参洗净，置于阳光下暴晒，然后再晾晒，人参生晒平均周期为四周（28天）左右。现在的加工方式主要以烘干为主，有2个原因：缩短周期；保持人参的外表纹理、皮色、形态。但是烘干对人参的内在品质和气味影响较大。

二、老东北人参的熟制加工方式：鲜人参洗净放入笼屉上隔水蒸，不能浸水，不能加糖，人参要保持原形，然后经过晾晒即为老东北红参。

亲，如合用请加好评，如不合用也是费心找到的答案，人参烘干技巧，绝没有敷衍，请手下留情，现在我的好评数伤不起了。

人参烘干温度-金龙烘干(在线咨询)-滨州人参烘干由临朐县金龙烘干设备有限公司提供。“木材烘干设备,木材干燥设备”就选临朐县金龙烘干设备有限公司（www.jinlonghonggan.com），公司位于：临朐县冶源镇付家李召村，多年来，金龙烘干坚持为客户提供好的服务，联系人：刘忠锡。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金龙烘干期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.sd-wlwk.com）还是从事食品烘干机，食品烘干设备，食品干燥设备的厂家，欢迎来电咨询。