

# 烘干 亿能干燥设备 香肠烘干机

产品名称	烘干 亿能干燥设备 香肠烘干机
公司名称	临朐县亿能干燥设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市临朐县东城街道北环路1763号（注册地址）
联系电话	15610212288

## 产品详情

药材烘干就是对药材进行脱水处理，并保持其原有成份，保持其药yong特性的加工程序。烘干是为了让其可以长期保存。我公司生产的药材烘干专用设备主体包括：热源、烘干室（或者烘干线）、热风循环风机、药材车及托盘、排潮装置。具有结构紧凑，易于操作，面条烘干机，集中烘干产量大，烘干成本低等优势。根据具体药材的不同，烘干工艺是不一样的，有的zhong药材超过一定温度后，便会失去其药效，所以在烘干过程中控制其温度是相当重要的，可以使用物料温度自动控制装置来保证这一要求。

可根据用户需求设计为：热风炉加烘房式烘干，热风炉加网带烘干线式烘干、电热烘干箱等。

## 果蔬烘干机

一、采摘新鲜杨梅，装框。

二、挑选个头饱满且大的杨梅，分类装好，用10%盐水浸泡15到20分钟，然后捞起沥干水再用冰糖腌制20到30分钟，山楂烘干机，捞起沥干。三、将腌制好的杨梅装入托盘放进物料推车，将杨梅物料推车推进烘干房，准备烘烤。

四、杨梅烘干，杨梅烘干全程共分5个阶段

一阶段：将温度设置在45℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置8小时；

二阶段：将温度设置在50℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置4小时；

三阶段：将温度设置在55℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置3小时；

四阶段：将温度设置在65℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置2小时；

五阶段：将温度设置在60℃，相对湿度设计在12%，烘干时间设置1小时；

杨梅烘烤18小时后，烘出酸甜可口的杨梅干。检验烘干成品，杨梅干果品质合格后包装。注意

1、杨梅腌制后相对湿度和含糖量较高，一阶段烘干温度不适于过高，烘干时间较长有利于保证杨梅干果的品相。

2、烘干过程中注意相对湿度下降到35%~38%时，方可提升温度，否则会造成烘干品质下降。

由于我国已经加入WTO，烘干，我国的烟进口税从2004年开始下降，国外公司几乎都看中了中国这个巨大的市场。同时国内公司与卷烟厂已经开始剥离，卷烟厂在叶的选择上有更大的自由度，谁的叶好产量稳定，谁就会更有市场竞争力。这就对公司提出了挑战：是提高叶质量，在国内市场与进口叶一争高下，香肠烘干机，进而进入国际市场弄潮一搏，还是苦守传统的一亩三分地，被市场的大潮吞没。公司一直以来以节能环保、可持续发展为设计理念，致力于现代高科技在传统产业中的应用与推广。

传统的叶烟烘烤，燃煤型烤房占据的市场份额最多，烟农和公司这类烤房的接受程度也很高。而这类烤房控制器主要的控制参数是烤房内干球温度，湿球温度。干球温度的控制主要体现在热源方面，热源需要不断提供烤房除湿所需要的热量和烤房热损失热量。同时，根据烤烟工艺要求，在叶烟烘烤定色阶段，热源需要维持烤房较高干球温度为68℃。

烘干-亿能干燥设备-香肠烘干机由临朐县亿能干燥设备有限公司提供。临朐县亿能干燥设备有限公司（[www.ynhongganji.com](http://www.ynhongganji.com)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领亿能干燥设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.ycsp.ynhongganji.com](http://www.ycsp.ynhongganji.com)）还是从事药材烘干设备，食品干燥设备，药材食品烘干机的厂家，欢迎来电咨询。