

微波罗汉果烘干机品牌 广州福滔微波

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 微波罗汉果烘干机品牌 广州福滔微波 |
| 公司名称 | 广州福滔微波设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广州市白云区龙归街南岭南业七横路6号1栋101 |
| 联系电话 | 13794406080 13794406080 |

产品详情

广州福滔微波设备有限公司，位于中国广州市白云区太和镇105国道旁。“福滔微波”是中国制造稳定的微波干燥设备企业，主要产品有：干燥设备、微波设备、微波灭菌设备、微波干燥设备、微波加热设备、工业微波、食品杀菌设备、微波干燥机、微波烘干设备、微波机械、化工干燥设备、盒饭加热杀菌机、微波食品干燥、杀菌设备；农副土特产品等工业用微波设备。采用行业先进管理体系，尽责至善地引领行业发展。广州福滔微波设备有限公司经营食品罗汉果烘干设备批发，其产品有：食品罗汉果烘干机，厨房罗汉果烘干机，酒店罗汉果烘干机，非标罗汉果烘干机等。

罗汉果烘干机的优势：

本设备属于高温热泵烘干机，罗汉果是葫芦科，被人们誉为“神仙果”，主要产于广西壮族自治区桂林市永福县龙江乡和百寿等镇，永福县是罗汉果之乡，中国百分之九十罗汉果产于永福县，微波罗汉果烘干机报价，罗汉果是桂林名贵的土特产，秋季后果实由嫩绿变深绿后采收，晾数天后，烘干温度在70摄氏度以下进行干燥。判断罗汉果的质量主要依据外观识别法和利用高效液相色谱法测定罗汉果的苷V含量。

罗汉果烘干机的选型:

3P烘干机适配于大小约15立方米的烘干房使用，每小时平均用电3度左右；

6P烘干机适配于大小约25立方米的烘干房使用，每小时平均用电6度左右；

10P烘干机适配于大小约40立方米的烘干房使用，每小时平均用电12度左右；

广州福滔微波设备有限公司，位于中国广州市白云区太和镇105国道旁。“福滔微波”是中国制造稳定的微波干燥设备企业，主要产品有：干燥设备、微波设备、微波灭菌设备、微波干燥设备、微波加热设备、工业微波、食品杀菌设备、微波干燥机、微波烘干设备、微波机械、化工干燥设备、盒饭加热杀菌机、微波食品干燥、杀菌设备；农副土特产品等工业用微波设备。采用行业先进管理体系，尽责至善地引领行业发展。广州福滔微波设备有限公司经营食品罗汉果烘干设备批发，其产品有：食品罗汉果烘干机，厨房罗汉果烘干机，酒店罗汉果烘干机，非标罗汉果烘干机等。

罗汉果烘干机是一种从低温热源吸收热量，并使其在较高温度下作为有效热能加以利用的热能装置。罗汉果烘干机的原理是利用逆卡诺原理，气体被压缩机加压，成为高温高压气体（温度高达100℃），进入室内侧的换热器（冷凝器），冷媒冷凝液化释放出高温热量加热烘干房内空气。

烘干房内的物料通过热风的形式使物料中的水分汽化蒸发，蒸发出来的水蒸汽由排湿系统排走而达到烘干物料的目的。罗汉果烘干机只需消耗压缩机工作时使用的电能，就可从空气中获取更多能量，能效比高达400%，比其他烘干方式更节能。

由于罗汉果烘干机优势明显，目前在众多领域获得了应用。一种从低温热源吸收热量，并使其在较高温度下作为有效热能加以利用的热能装置。罗汉果烘干机的原理是利用逆卡诺原理，气体被压缩机加压，成为高温高压气体（温度高达100℃），进入室内侧的换热器（冷凝器），冷媒冷凝液化释放出高温热量加热烘干房内空气。烘干房内的物料通过热风的形式使物料中的水分汽化蒸发，蒸发出来的水蒸汽由排湿系统排走而达到烘干物料的目的。罗汉果烘干机只需消耗压缩机工作时使用的电能，就可从空气中获取更多能量，能效比高达400%，比其他烘干方式更节能。正由于罗汉果烘干机优势明显，目前在众多领域获得了应用。

广州福滔微波设备有限公司主要从事干燥设备的深入研究与开发，还同步研发了微波+光波、紫外线+微波、热风+微波结合等先进设备，并且拥有强大的非标设备设计、制造及工程能力，微波罗汉果烘干机品牌，成果颇丰，业绩卓著。福滔微波产品覆盖全国，同时也辐射马来西亚、韩国、泰国、越南、印尼、菲律宾等国家。公司以成就百年品牌为远景目标，汇聚了一大批高层次、高素质的专业人才；运用先进的ERP系统对公司的各种资源和整个生产、经营过程实施有效地组织、协调、控制和规范管理。广州福滔微波设备有限公司经营罗汉果烘干机厂家批发，其产品有箱式罗汉果烘干机，微波罗汉果烘干机哪家好，低温罗汉果烘干机，中型罗汉果烘干机，大型罗汉果烘干机等。

罗汉果生长环境编辑罗汉果生长在海拔300~1400米亚热带山坡林下、河边湿润地段或灌木丛林中，南雄微波罗汉果烘干机，在长期的个体发育中，对环境条件有一定的要求。罗汉果属短日照作物，每日只需7~8小时光照，喜湿润多雾、阴凉，要求昼夜温差大，无霜期长，空气相对湿度75~85%，雨量充沛、均匀，年降雨量1900毫米左右，忌积水受涝。宜疏松肥沃、排水良好、深厚且湿润的土壤。不耐高温，气温22~28℃ 藤蔓迅速生长，高于34℃ 植株生长不良，15℃ 以下植株停止生长。

主要价值编辑罗汉果味甘性凉，归肺、大肠经，有润肺止咳、生津止渴的功效、适用于肺热或肺燥咳嗽、百日咳及暑热伤津口渴等，此外还有润肠通便的功效。[14] 化学成分罗汉果茶(2张)罗汉果含罗汉果甙 (esgoside)，较蔗糖甜300倍；另含果糖、氨基酸、黄酮等。果中含非糖甜味的成分，主要是三萜甙类：罗汉果甙 (mogroside) 及 [1-3]，甙 的甜度是蔗糖 (sucrose) 的256-344倍，甙 的甜度为蔗糖的126倍，不有甙 则不呈甜味；次要的是D-甘露醇 (D-mannitol)，其甜度为蔗糖的0.55-0.65倍。还含大量葡萄糖 (glucose)，果糖 (fructose) 占14%。含锰、铁、镍、硒、锡、碘、钼等26种无机元素、蛋白质、维生素C (vitamin C) 等。种仁含油脂41.07%，基中脂肪酸有：亚油酸 (linoleic acid)，油酸 (oleic acid)，棕榈酸 (palmitic acid)，硬脂酸 (stearic acid)，棕榈油酸 (palmitoleic acid)，肉豆蔻酸 (myristic acid)，月桂酸 (lauric acid)，癸酸 (decanoic acid)。

微波罗汉果烘干机品牌-广州福滔微波(推荐商家)由广州福滔微波设备有限公司提供。广州福滔微波设备有限公司 (www.gzfutao.com) 拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！