

# 环保无污染挂面热风循环烘箱烘干机恒温不易断裂

产品名称	环保无污染挂面热风循环烘箱烘干机恒温不易断裂
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GM-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

### 挂面烘干机VS传统挂面烘干方式

传统的挂面烘干方式主要包括自然风干、土炉烘干、热风炉干燥、蒸汽干燥、导热油干燥等等。但是这些方式烘干周期太长、耗能耗电非常大、热效率也低，另外烘干温度、湿度无法精准控制，导致烘干的挂面质量达不到要求；再者，对于食品行业来说，这些烘干方式卫生状况差，容易有蚊虫叮咬、细菌滋生，无法满足消费者对挂面的卫生要求。

而挂面烘干机，是一种集烘干、风干、除湿、排湿等于一体的先进高科技环保节能型烘干设备。凯志热泵挂面烘干机，采用空气能代替烧煤烧炭烧柴等方式，以极少的电量辅助系统做功提升温度，节能效果很明显。烘干过程没有任何废气废渣排出，环保无污染，符合国家对食品的卫生要求，是当前大力推广的绿色环保节能型烘干产品。另外，凯志空气能热泵挂面烘干机，采用PLC可编程控制系统，能精准控制温度、湿度及烘干时间，保证烘干的品质、成色等。

### 挂面烘干机——服务承诺

量身定制+长期跟踪服务+上门安装调试+一年质保+终生维修

凯志承诺：设备运至需方后保修期为一年，在保修期内，无论何种零件损坏，都由我方无偿提供，并免

费服务。

“终身跟踪服务，凡超过一年保修期的设备，对损坏零件的调换，仅收取零件的成本费，实行免费服务。”

## 挂面烘干机——让面条厂商彻底告别传统烘干方式存在的不足问题

挂面烘干机，适合各种面条烘干，包括刀削面、细面、挂面、排面、拉面等。它可根据要烘干的面线的粗细、厚薄等定制针对性的烘干方案及工艺，保证烘干出来的面条含水率符合要求。采用PLC可控制编程方式，可精准控制烘干过程中的温度、湿度、烘干时间等参数，避免因高温导致烧焦或者低温导致水分蒸发不彻底等问题出现。凯志空气能热泵挂面烘干机，让面条厂商制作商彻底告别传统烘干方式温湿度难以控制、产品质量不稳定、能耗高效率差、烘干时间长、运行成本高等问题，并可助力厂商实现大规模、大产量、机械化、科技化、现代化的生产需要。

## 挂面烘干机——烘干流程及工艺4步走

凯志热泵挂面烘干机适合各种面线烘干，根据不同种类形状，我司会给予针对性的指导建议并提供专业系统的烘干方案。通常面条烘干流程及工艺需要经过需要经过4个阶段，包括冷风定调、保湿发汗、升温降湿、降温散热。具体的烘干温湿度会根据不同种类进行响应的细微调整。

- 1、冷风定调阶段主要是以大量干燥的空气来促进面条去湿，让面条形状初步固定，除去表面水分。此阶段不进行加温，而是加强空气流动。启动凯志空气能热泵挂面烘干机，将空气湿度保持在55-65%RH，烘干温度控制在20-26摄氏度。
- 2、保湿发汗阶段，主要是以水分扩散为主，让温度形成一个“梯度”，保持一定的湿度，强化通风。注意跨区温度上升不要太急，并让空气循环畅通。将空气湿度控制在75-85%RH，烘干温度控制在30-35摄氏度，烘干时间控制在30-40分钟。
- 3、升温降湿阶段，主要是让面条水分在高温低湿状态中全面及时蒸发出去。此时应当适当降低相对湿度。将空气湿度控制在65-75%RH，烘干温度控制在35-45摄氏度，烘干时间控制在90分钟左右。
- 4、降温散热阶段，主要是缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一小部分水分，因为经过以上3个阶段的干燥，面条大部分水分已经被除去，其组织已经基本固定，此时只需要空气的流动左右就好。将空气湿度保持在50-60%RH，烘干温度控制在26-28摄氏度，烘干时间控制在90分钟，便能达到产品质量标准所含水分要求。