

空气能红糖烘干机

产品名称	空气能红糖烘干机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	35600.00/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

温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象降低劳动强度，减少运行成本。赛百诺研发生产的空气能红糖烘干机，升温速度快，高xiao节能，自动烘干，自动除湿排湿，中间无需人工翻动，一次放料，一次干燥，智能化控制，热风循环无死角，一机多用，适用范围广。空气能红糖烘干机随着科技的进步，空气能红糖烘干机在红糖加工过程中的应用越来越普遍。空气能红糖烘干机本质是一种热量提升装置，主要利用热泵从周围环境中吸取热量，再把热量传递给红糖，蒸发出红糖的水分，再通过烘干机的除湿排湿装置除去水分。红糖烘干机的工作原理与制冷机大同小异。目前很多的红糖生产企业和作坊采用现代化、自动化的红糖烘干机来完成红糖的干燥工作，像贵州某古方红糖生产企业就采用我司多套空气能红糖烘干机进行生产作业。在绿色环保、节能减排理念愈演愈烈的形势下，食品行业各个领域都开始转型升级，生产企业和机械设备制造企业都践行绿色发展。同样的，在红糖的生产加工方面也走向绿色道路。据悉，我国以传统手工形式生产红糖的作坊还有很多，在压榨环节普遍采用电机、柴油作为动力，这与节能环保的概念大相径庭。再如红糖的蒸发熬煮过程中，传统制法需要用到灶炉，再利用柴草来提供部分供热，从而加重环境污染问题。所以，传统红糖发展至今，不仅要考虑能源利用，还须考虑对生态及大气环境的影响，这样才能健康、持续的发展下去。

古方红糖烘干机通过反复烘干实践和数据测试，积累了丰富的烘干项目经验，依据完整的理论计算和实际相结合，确保不同物料在烘干过程中的色泽、外观的精确定型，而且红糖中的营养成分在烘干中得到保存，确保营养更好。很多传统干燥设备都遇到过一个问题：烘干不均匀，要么是上下干，中间不干，要么是前面干后面不干的想象，综合各种设备的优缺点，我们设计了一款针对红糖干燥的烘干机，我们使用360°左右热风循环设计，让风顺畅的流动每个角落，达到烘干的统一性。空气能红糖烘干机赛百诺红糖烘干机怎么让红糖烘干后品质均一，卖相更好的呢？赛百诺红糖烘干机具有烘干加除湿一体的功能，根据主机的结构，烘干房内中隔板一分为二，一边是热风出风口，出风口采用8到16个高温风机，均匀分布；一边是回风除湿，高温湿气通过热回收后再循环利用，整个烤房采用360度热风循环设计，能让物料架的上中下每个托盘都有热风通过，蒸发水分同时带走水蒸气。通过智能化的电脑控制屏，以及的温湿度感测探头，自动化控制红糖的整烘干过程。

这几年，红糖的需求量比较大，红糖的品质卫生要求也比较严格，因此很多工序由传统的人工制作改为

现代化的机械操作。其中红糖的烘干就是使用新能源技术的红糖热泵烘干机。红糖热泵烘干机的温度控制范围在10 到75 之间，能够对红糖的烘干品质进行很好的把控。红糖热泵烘干机需要配合烘干房来使用的，一般建议是用聚氨酯材料来搭建的，保温性能比较好。如果是用传统砖块砌成的烘干房需要对内墙进行保温处理。红糖烘干房内的风机必须使用高温高湿的对流风机。红糖热泵烘干机可以缩短红糖的烘干制作周期，节省烘干运行的费用。热泵烘干机不受外界环境、天气、季节、气候的影响，可24小时连续工作，并且能够很好的保障干燥产品的品质、颜色、外观形态和有效成分。空气能红糖烘干机古方红糖在采用红糖烘干机烘制的过程中，要注意掌握好红糖烘干工艺，设定好参数。红糖的烘干有一定的技巧，注意温度不能设定太高，温度过高容易造成红糖表面开裂，进而影响产品卖相和卖价。红糖的烘干过程需要精益求精，糖块的品种不同，厚度不一样，烘干中间过程需要停滞，进行自然的糖块内部湿度传导，停滞次数根据产品厚度有所不同，过程中温度与湿度的程序设置需要根据生产工艺进行合理修正。这种烘干过程中的停止，在于红糖内外湿度的不平衡。停止后红糖内部的水分往表面迁移，这时候第二次复烤，则可以将红糖彻底干燥。在操作过程中，其风险在于，当温度太高且物料已干燥至一定程度时，容易出现表面断裂。温升要缓和，利用红糖烘干房内干空气与物料本身的湿度差来进一步干燥，可以有效控制断裂风险。赛百诺红糖烘干机是一款高xiao节能、环保卫生的食品烘干设备。该设备采用的是当前比较先进的热泵烘干技术，将少量的电能转换为大量的热能，在逆卡诺原理的基础上研发生产的烘干设备。古代制作红糖，常常是将甘蔗进行碾压压榨，压出来的液体，经过去除杂质之后用小火或高温，至五到六个小时让水分蒸发，烘干之后就成为固体状的粗糖也就是红糖。