

好用的红糖干燥设备

产品名称	好用的红糖干燥设备
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

红糖烘干机安装便捷，总体分为板房安装，主机安装，轴流风机安装，电源线安装，排水管道安装几个步骤，抽湿风机由主机集成，所以只要推入接线即可，安装比较便捷。在经常使用烘干机时，因保持车间的卫生，防止灰尘以及杂物被蒸发器吸附，从而影响制热效果，日常可以经常对设备进行清洁，保证车间的干燥性，避免主机被雨水淋湿，从而导致漏电的出现。好用的红糖干燥设备简单为大家介绍下古方红糖的加工流程及古方红糖烘干机的使用：古方红糖的加工首先是将新鲜的甘蔗榨汁，倒入三口连环的大锅里，开始熬煮。熬糖是整个古法制糖关键的环节。用大火烧开蔗汁，去除漂浮在蔗汁表面的杂质、细菌，提升蔗汁的洁净度和品质。这就是“开泡”和“撇泡”的步骤。在大火熬煮下，蔗汁中的水分不断蒸发。开泡这个工序就是二次杀菌和提升品质的过程。古法制糖的每一个环节的把握，都会影响到红糖的品质。整个熬糖过程接近5个小时，数千次的搅动，赶水，出糖，蒸发分离出糖汁中80%的水分，待锅里呈现出琥珀色时，糖浆出现，从稀到浓。当三口锅里的甘蔗汁，被浓缩到一口锅里时，阵阵甜香的味道，也弥散开来。熬制好的热糖浆，倒入固定好的模板。待冷却成形后，就可以将红糖切块了。将红糖砖切成方块状，置入托盘中，在物料架中分层放好，注意层与层之间的距离，将物料车推入烘干房，启动赛百诺古方红糖烘干机。在古方红糖烘干机的使用过程中，第1个小时可以只升温不排湿，因为在工作第1阶段，烘干房里面的湿度很低。第2阶段设定为烘干加排湿的工作程序模式。在经常使用烘干机时，因保持车间的卫生，防止灰尘以及杂物被蒸发器吸附，从而影响制热效果，日常可以经常对设备进行清洁，保证车间的干燥性，避免主机被雨水淋湿，从而导致漏电的出现。我们的烘干机烘干工艺完全根据古方红糖烘干工艺的程序进行设计，同时满足食品卫生要求；红糖烘干房内环境清洁卫生，干燥出来的古方红糖品质好。

我们采用保温循环对流烘干方式，阶段式（10个）烘干程序，可控制不同温度、湿度、时间等参数，密闭式的烘房设定，温度更均匀，烘干速度更快，古方红糖受热均匀，质量更好更稳定。红糖热泵烘干机是绿色改造诞生的一款绿色产品，它全程用电，不但方便使用，而且节能环保，其密闭式的干燥方式更安全更卫生。好用的红糖干燥设备空气能热泵烘干机有什么优势：1、对于古方红糖来说，过去烧煤烧柴等烘干方式会有烟尘或有害物质附着在红糖上，而空气能热泵烘干机采用的清洁环保的电能，无污染，环保卫生。2、空气能热泵烘干房的设计更合理，温度分布均匀，能够实现红糖的自动化烘干工艺，红糖的品质更均一，更好。3、烘干过程安全可靠，不会像锅炉一样存在易燃易爆的危险。4、烘干过程能耗低，耗电量仅为纯电热的四分之一，设备自

动化，无需专人值守，有效减少烘干的成本。5、一机多用，除了红糖以外，设备还可以加工其他食品，农副产品等等，提高了设备的利用率和有效使用率。红糖烘干机为机械化自动型，烘干房特点独特，适应了现代社会发展的需要。热泵烘干机烘干物料颜色保持较好，能大化保留物料的原始物质含量，实现了生产全过程无人值守，烘干物料不含硫化物，用电较少，操作简单的特点。