

智能化挂面烘干机厂家 小型挂面箱式烘干房只需4个小时

产品名称	智能化挂面烘干机厂家 小型挂面箱式烘干房只需4个小时
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	56000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.GM-15P 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 热泵面条烘干机设备

挂面烘干机是一款满足不同类型面条进行干燥的专业先进新能源技术烘干设备。相信很多面

条制作商对于生产过程中出现的酥面、潮面、酸面等现象都不陌生，这些其实都是干燥设备选择不当、烘干技术不合理造成的。很多制作商不舍得投资，采用传统的烘干方式，时常导致干燥过程周期长、效率低、成本高、产品质量不一致、卫生状况差等问题。殊不知，挂面干燥是整个生产线中技术性很强的工序。如果没有一台适合的烘干设备，如果不舍得投资一台更为先进的干燥设备，只会让自身在激烈的市场竞争中失去信誉甚至被淘汰。前期的投入只为了更好地加工出安全卫生、环保无污染、品相优质、口感优质的挂面，只为了在制作过程中节省更多的成本以获得更多的竞争优势。凯志热泵挂面烘干机通过无数次的烘干在高效、节能、环保、卫生等问题上得到了强有力的验证，是您的不二之选。

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。

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——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。”