

节能环保挂面烘干机烘干时间短热风循环烘箱

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 节能环保挂面烘干机烘干时间短热风循环烘箱 |
| 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——面条厂家的制胜法宝

当前，抓好食品安全及节能环保，是我国农加工发展方向和未来产业引导的一个趋势。国家正大力倡导扶持绿色环保节能型产业，挂面烘干机正是在这样的趋势下顺势而上的。面条加工厂家如何在日新月异的挂面产业经济发展中脱颖而出呢？如何在面条的制作过程中节省更多的成本以获得更多的竞争优势呢？如何加工出安全卫生、环保无污染、品相优质、口感优质的挂面呢？其实，空气能热泵挂面烘干机，就是面条厂家的制胜法宝。想要赢得广大挂面客户加单和消费青睐，就选凯志空气能热泵挂面烘干机。

挂面烘干机烘烤工艺参考

- 1、首先进行冷风定条：通常采用不加温，而加强空气流动的办法，以大量干燥空气来促进面条去湿，使挂面形状初步固定，除去表面水分。挂面烘干机温度控制在20-26℃，空气湿度55-65%RH。
- 2、其次进行保湿发汗：此区以水分内扩散为主，强化通风，使空气循环申通，此时跨区温度上升，不要过“急”，要使温度形成“梯度”，保持一定湿度，烘干时间约控制在30-40分钟，烘干温度30-35℃，空气湿度75-85%RH。
- 3、紧接着进行升温降湿：经过“保潮发汗”阶段的面条，必须进行一步升温，适当降低相对湿度，使面条水份在高温低湿状态中全面及时发蒸发出去。烘干时间约控制在90分钟，烘干温度35-45℃，空气湿度65-75%RH。

4、最后降温散热：经过主干燥阶段，面条大部分水份已被脱去，面条的组织已基本固定，此时只需空气的流动作用，缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一小部分水份，达到产品质量标准所含水份要求，烘干时间约控制在90分钟，烘干温度26-28℃，空气湿度50-60%RH。

挂面烘干机

挂面烘干机——环保型节能型烘干设备

挂面烘干机是近几年来新兴的一种环保型节能型的高科技烘干设备。它集多种优点于一身，是面条生产企业的知音、助手。挂面烘干机实际上是一种空气能热泵装置系统，集热量双效回收和双效加热、高温烘干与除湿于一体的自动化烘干设备。控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程，并可随时修改设定参数，控制准确。挂面烘干机，有效解决传统挂面烘干断裂、烘不干、不均匀、周期长、效率低、质量差、成本高、卫生状况差等问题。目前在广东、湖南、四川等地都有广泛的应用，成功工程案例数不胜数。

全自动挂面烘干除湿机能耗低、挂面烘干机技术成熟、厂家供应挂面干燥设备工艺方案

- 1、冷风定条——通过加强空气流动，让大量干燥的空气来促进面条去湿，通过冷风固定面条的形状。此阶段温度设置为20-26℃，湿度设置在55-65%RH。
- 2、保湿发汗——通过强化通风，使空气循环畅通，目的是让水分扩散。此阶段温度设置为30-35℃，湿度设置为75-85%RH，烘干时间保持在30-40分钟。注意要让温度形成梯度，上升不要过急。
- 3、升温降湿——通过进一步升温，适当降低相对湿度，让面条水分在高温低湿的状态中及时蒸发出去。此阶段温度设置为35-45℃，湿度设置为65-75%RH，烘干时间保持在90分钟。
- 4、降温散热——此阶段是通过空气流动来缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一小部分水分，来达到产品质量标准所含水分要求。温度设置为26-28℃，湿度设置为50-60%，烘干时间保持在90分钟。