

手工新式红薯粉烘干机红薯粉烘箱用过的都说好

产品名称	手工新式红薯粉烘干机红薯粉烘箱用过的都说好
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.HSF-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

大小型红薯粉干燥机设备、热泵红薯粉烘干机低价热销——烘烤工艺

红薯粉的制作工艺流程相对来说比较复杂一点，每一个环节都比较重要。从红薯打浆或淀粉加水搅拌到压榨成红薯粉条到过冷水浴，之后再就是进行重中之重的红薯粉烘干机干燥操作。具体的工艺方案如下：

- 1、将红薯打浆或用红薯淀粉加水搅拌——红薯打浆也就是将红薯洗净削皮后切成小块，用机器打浆，并将浆中的水分和淀粉过滤分离，得到纯正的红薯粉。红薯淀粉加水搅拌就是用备好的红薯淀粉加温水，用机器均匀搅拌成面团。
- 2、压榨红薯粉条——利用机器挤压红薯面团，使其变车窗那个粗细均匀的红薯粉条。
- 3、进行冷水浴——将红薯粉条过一下冷水浴，再由竹竿挑起来沥干，放入冷库进行定型。
- 4、干燥处理——经过以上3个步骤之后，红薯粉烘干机就要隆重登场了。此时可以将红薯粉条推入烘房内，启动红薯粉烘干机，进行升温排湿干燥。通过PLC可编辑系统，精准调控温湿度时间等参数，让红薯粉在一个适宜的环境进行水分去除。
- 5、经过一段时间的干燥后，可将红薯粉拿出烘干房，并冷却至常温后，捆扎进仓库进行包装储存即可。

红薯粉烘干机、厂家定制红薯粉烘干房、热泵红薯粉干燥设备——概述

红薯粉，在众多的面食类当中，无论是形状、色泽、口感、味道都是非常特别的，与米粉米线截然不同。而红薯粉的制作流程也是比较复杂繁琐，其中干燥环节是重中之重，直接决定着成品的质量。当下，一款集多种功能于一体的红薯粉烘干机得到了市场与客户的广泛应用。它以其环保型空气能特性，在这样一个对卫生安全要求严格的食品行业里，博得了广大用户的青睐和支持。我们都知道，传统的干燥设备，高能耗、低效率、周期长、成本高、不稳定，效果差……总之技术跟不上、运行系统无法及时更新等等，导致无法真正为用户提供便利，解决一切问题。而热泵红薯粉烘干机，结合传统干燥设备存在的问题进行研发，创新烘干排湿技术，在能耗和效率上进行改进，在智能化、自动化、现代化上进行突破，实现了高效率、低能耗、环保卫生、绿色健康、智能控制、批量干燥等目标，真正帮助用户解决烘干过程中的一切问题。

红薯粉烘干机批发厂家、全自动化红薯粉条烘干房、恒温恒速红薯粉丝烘干机制作工艺

- 1、将红薯打浆或用红薯淀粉加水搅拌。红薯打浆也就是将红薯洗净削皮后切成小块，用机器打浆，并将浆中的水分和淀粉过滤分离，得到纯正的红薯粉。红薯淀粉加水搅拌就是用备好的红薯淀粉加温水，用机器均匀搅拌成面团。
- 2、压榨红薯粉条。利用机器挤压红薯面团，使其变车窗那个粗细均匀的红薯粉条。
- 3、进行冷水浴。将红薯粉条过一下冷水浴，再由竹竿挑起来沥干，放入冷库进行定型。
- 4、干燥处理。经过以上3个步骤之后，红薯粉烘干机就要隆重登场了。此时可以将红薯粉条推入烘房内，启动红薯粉烘干机，进行升温排湿干燥。通过PLC可编辑系统，精准调控温湿度时间等参数，让红薯粉在一个适宜的环境进行水分去除。

红薯粉干燥设备厂家价格、特价热销红薯粉条烘干机、热风循环红薯粉烘箱定制设计、红薯粉丝烘干机批发

红薯经过一系列的加工流程制作，可变成红薯条、红薯干，也可以制成另外一种粉面类的美味可口的食品，即红薯粉丝。红薯粉丝是一种与挂面、盘式面、米粉、米线等广受大众喜欢的主食类产品。红薯粉的制作流程比较复杂，需要先加工成粉，再加工成条。另外在冷却之后需要用热风循环的红薯粉烘干机进行干燥，才能成为我们在市面上看到的包装精美的红薯粉。而这样一款设备是集烘干、风干、除湿、排湿等功能于一体全自动化智能化管理操作的专业先进设备。以往的干燥环节，制作商多采用传统日晒，不仅不够环保，卫生安全问题也令人堪忧。随着消费者对食品类的卫生要求越来越高，以及市场对食品类产品的监控越来越严格，这种传统的干燥方式已经不适合当下的生产需要了。只有红薯粉专用烘干机设备，才能真正满足客户的需求，助力客户更好地进行加工制作。