

# 肉制品冷风干燥机 池州金旭智能电器 黑河冷风干燥机

产品名称	肉制品冷风干燥机 池州金旭智能电器 黑河冷风干燥机
公司名称	池州金旭智能电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省池州市贵池区梅里工业集中区
联系电话	13195491777

## 产品详情

冷风干燥机冷风干燥机冷风干燥机冷风干燥机

现代人食用枸杞，主要是用于枸杞子泡茶喝。新鲜的枸杞采摘下来后不易保存，需及时烘干加工，热泵烘干是现在大热的食品干燥工艺，也常见用于枸杞烘干。

空气能烘干机就是运用了热泵烘干制作法的食品机械之一，它是一种新型高效节能的烘干机，主要原理是逆卡诺循环，利用空气能干燥设备对物料进行烘干。整个过程非常绿色环保，既不会产生废渣，也不会像古老的制作工艺一样因为燃烧而产生废气，同时也杜绝了明火危险。

冷风干燥机冷风干燥机

冷风干燥机冷风干燥机冷风干燥机冷风干燥机

“人到中年不得已，保温杯里泡枸杞”是时下网络较为流行的一句话。枸杞子的营养价值非常高，以枸杞干食用为主。枸杞干制作过程中，烘干机械必不可少。

枸杞在中国养生界的地位可以说是非常高，在两千多年前的《诗经》、《山海经》中皆有记载，明代学家李时珍在他的著作《本草纲目》中也详细记载了枸杞的根、苗、子、叶的药用价值。

冷风干燥机冷风干燥机

冷风干燥机冷风干燥机

第三段：提温进一步去除水分。到了烘干的中后期，随着含水量的下降，香菇内部水分越来越难往外走，提高温度有利水分排出，切记不可用冷风冷却再加温来增加水分蒸发出来。香菇在没有完全干之前，温差波动不能过大，冷风干燥机定制，只能向上走，黑河冷风干燥机，不然会影响色泽。温度设置为上限65，肉制品冷风干燥机，下限60；相对湿度上限45%，下限35%；时间设置为3个小时。

第四段：再提温烘干剩下的水分。烘干后期，香菇基本已经干了，剩下的水分不多，但还没达到工艺的要求，我们再把温度往上提高，将温度上限设置为70℃，下限65℃；时间设置为2个小时。

冷风干燥机冷风干燥机

肉制品冷风干燥机-池州金旭智能电器-黑河冷风干燥机由池州金旭智能电器有限公司提供。行路致远，砥砺前行。池州金旭智能电器有限公司（[www.czjxzn.com](http://www.czjxzn.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!