

新世纪热泵香蕉烘干机小型苹果干燥设备保温好

产品名称	新世纪热泵香蕉烘干机小型苹果干燥设备保温好
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.XJ-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

香蕉片烘干机自控恒温、厂家直销香蕉干燥设备特价、高温热泵香蕉烘干除湿一体机、空气能香蕉干烘干机现货、热风循环香蕉片烘箱

新采摘的水果，一般都不能长时间储存和运输，而大多数水果的盛产地都集中在北方。那么南方如何才能吃到北方鲜甜可口的水果呢？这就需要执行一套科学的贮、运措施，另外也可以将一些已成熟的无法再继续贮藏运输的水果进行深加工，制成干货。比如香蕉，可通过热风循环香蕉烘干机进行干燥，制成香甜酥脆的香蕉干、香蕉片。既保留了新鲜香蕉原有的营养成分，也可以更好地进行储存，更是一种很受老少喜欢的小零食。热泵香蕉片烘干机是一款专业先进的新能源技术干燥设备，可帮助加工商更好地制作干货类食品、农副产品等，通过高效节能的系统运行，降低制作过程中的成本，以更加优势的价格及更加优质的质量取得市场、消费者的认可。

香蕉片烘干机智能化、3P-30P大小型热泵香蕉干燥机可选、香蕉烘干机设备产品特点

凯志香蕉烘干机是一款专为香蕉干燥而研发、生产的低能耗零污染干燥设备。对于入口的食品类来说，干净卫生、绿色健康，是消费者的基本要求，同时这也是积极响应国家大力发展环保节能型产业的一个举措。而热泵香蕉烘干机采用空气能作为运行能源，真正做到环保卫生，高效节能，满足了消费者对食品卫生安全的基本要求。所以说，采用香蕉烘干机进行干燥，正是顺应时事，趋势所趋。那么，除了这些特点外，它还有其他什么优势亮点呢？

1、设备采用微电脑PLC全自动控制，温度可控，24小时全自动运行，对温度和湿度精确控制，操作界面简单。

- 2、空气源热泵香蕉烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤能耗的20%，节能环保，高效耐用。
- 3、采用热风循环系统，烘干工艺达到国家规定的食品卫生要求，烘干过程中无废水废气废渣排出，绿色环保，工作环境良好。
- 4、采用凯志香蕉烘干机进行干燥，效果好，品质佳，是一种温和的干燥方式，接近自然干燥。被干燥物品的品质好、色泽好、物料等级高。
- 5、内置过载、过热、缺相、超温、超压、低压、缺冷煤保护等保护措施，无漏电、爆炸、火灾等危险。
- 6、香蕉片烘干机是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长，维护费用低。

香蕉烘干机运行费用低、香蕉片干燥设备能效比高、热风循环香蕉块烘箱

香蕉采摘后一般很快就成熟，特别是在广东，气温高，每次丰收，北运不及时，往往会出现产品过剩过熟的现象，给果农们带来了很大的经济损失。因此，需要将一部分拿来加工制作成干制产品，比如香蕉片、香蕉干。干制对技术要求高，因为香蕉是一种含糖分高的水果，温度过高会导致糖焦化，温度过低会烘不干。因此，只有能真正精准调控温湿度的香蕉片烘干机才能满足这样一种特殊的技术工艺。传统的微波烘烤、日晒、电加热等方式，要么周期长、成本高、污染大；要么不均匀、高能耗、温湿度不可控等等。另外，还得专人值守、看管、翻搅等等，且无法实现大批量、现代化、机械化干燥作业，无法满足客户的大订单需求。而热泵香蕉片烘干机则完全克服以上所有问题和局限，不仅实现了批量化、现代化生产，还实现高效节能、环保卫生、自动化、智能化等功能。

PLC触摸屏香蕉片烘干机、密闭式香蕉干燥设备低价促销——热泵香蕉烘干机干燥工艺

一般经过香蕉片烘干机进行干燥后，在室温下可贮藏半年以上，保持色、香、味不变，这也是为什么干制的香蕉片依然有市场，依然可俘获消费者的芳香。当然，更重要的是，在对其干燥的过程中，并没有改变香蕉本身的营养成分、味道，同时经过水分去除后的香蕉，味道更集中，口感更佳，香脆有嚼劲。那么如何才能制作出让消费者满意的香蕉片呢？

- 1、选取果皮黄色，果肉变软，有浓厚甜味和芳香味的成熟香蕉。
- 2、将选好的香蕉进行人工去皮，并把果肉纵切两半，注意切片的厚度、大小要均匀一些。
- 3、把切片之后的香蕉在密闭熏硫室内用硫磺熏蒸20~30分钟，这是对香蕉进行护色处理，为了更好地保持香蕉原有的金黄色，抑制其在干燥和贮藏过程中产生褐变，需要进行护色处理。
- 4、将护色处理后的香蕉片均匀地摆放在托盘上，并上架，推入香蕉烘房内。
- 5、启动凯志香蕉烘干机，进行热风循环干燥，温度设定在65-70℃，时间设定在18-20小时，保持干燥后的香蕉片含水量在16-17%为宜。
- 6、干燥后的香蕉片需在在室温下加以覆盖放置24小时，让其回软，并用聚乙烯薄膜袋进行密封。