

新品空气能香蕉烘干机卫生食品脱水香蕉干燥机低能耗

产品名称	新品空气能香蕉烘干机卫生食品脱水香蕉干燥机低能耗
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.XJ-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

香蕉干是干制品，世界上的香蕉产区都曾有生产。在广东香蕉产地，每逢丰收季节，北运又不及及时，由于气温高、成熟快，出现产品过剩现象，如不及时处理将造成严重的经济损失，有必要把成熟香蕉加工成果汁、果酱或香蕉干，这样就用到的大型香蕉片烘干机设备了。香蕉片的烘干过程对烘干机的技术要求比较高，因为香蕉富含糖分在干燥过程中如果温度过高，例如达到80摄氏度就会造成糖焦化现象，如果温度过低烘干时间就会过长，两者都不符合要求，把干燥温度控制在60-60摄氏度，18-20小时干燥完毕，要求成品含水量16%。这一烘干出来的香蕉片不但色泽好口感也非常棒，并且营养成分损失少储存期也比较长。热泵烘干机整个烘干过程都是智能化管理，无需专人值守，无需人工翻动，过程智能减少人力的投入。

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。

微电脑香蕉干烘干机品质至上、香蕉烘干房量身定制、PLC精准控温香蕉烘干机工程

广西香蕉品种以拿龙蕉为主，每年到了丰收的季节，当地一些大中型的加工商就会大量收购已成熟但无法再继续贮藏或运输的香蕉进行加工制作成香蕉干。也正因此，我司的香蕉烘干机在当地也是家喻户晓，通过专业设备，可扩大加工产量，实现规模化、现代化、科技化、智能化、自动化的生产干燥需要。正如我们的一个客户，也是因为刚需而接触了解到我司，通过多次的沟通了解，客户非常信任地就跟我司订购了1台6P香蕉烘干机，通过我司为其量身定制的烘烤工艺方案，客户仅用18个小时就一次性完成1000斤香蕉干燥。干燥后的香蕉片颜色金黄、味道可口、香甜酥脆、果肉纤细、咀嚼即化，可以说是一种高等级、高营养、老少皆宜的小零食。客户对这样的效果大赞不绝，并表示近期还会计划再增加设备，期待与客户的再次合作。

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、缺冷媒保护等保护措施，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。