

桑葚烘干机及工艺介绍

产品名称	桑葚烘干机及工艺介绍
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	56800.00/台
规格参数	赛百诺:1 06:1 广州:1
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

产品详情

借鉴以往客户的案例经验，关于桑葚的烘干，温度设定技巧非常重要，否则桑葚中含的花青素成分会被损坏。根据桑葚烘干客户的产量，我司为其匹配了2台15匹机型对吹风的桑葚烘干除湿一体机，配置12米长3.3米宽2.4米高保温库房，烘干桑葚推车10台，每台推车配14层网筛，物料车尺寸为1.4米长0.8米宽2米高，每批次可烘干1.5-2吨的桑葚果，每批次烘干完成用时18-20小时，总功率33.6KW，每小时耗电40度以内。针对桑葚的烘干，主要是掌握好桑葚的糖度水份情况，根据颗粒差异，对温度和风量调试均匀，掌握好烘干过程的温度控制，从而使桑葚干软度适中、色泽口感上乘。鲜桑葚烘干，温度要控制在60度左右非常重要，温度的设定分成4段程序完成，

赛百诺桑葚烘干工艺：

采用赛百诺热泵桑葚烘干机烘干桑葚，阶段烘房温度设置为50℃，温升2小时，不排湿，烘干模式，让烘干房快速提升上来。第二阶段温度设为55℃，烘干+排湿模式，目标湿度为60%。第三、第四阶段每一阶段上升5度，目标湿度下降10%，让烘干房不断排湿。终一个阶段目标湿度设为15%左右。