

萝卜干烘干机智能化烘干

产品名称	萝卜干烘干机智能化烘干
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	赛百诺:1 07:1 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

萝卜干是一种独具风味、具有悠久历史的食品。传统萝卜干加工采用是风脱水的方法，利用日照和风力，加速萝卜的蒸腾作用，使萝卜大量脱水，并利用盐的高渗透压来保存。我们介绍一种基于空气能技术的热风干燥代替日晒来加工萝卜干，加快萝卜干加工过程。

赛百诺萝卜干烘干工艺：

- 1.腌切好的萝卜用重物进行烘前脱水，有利于提高烘干效率。
- 2.在入烘干房前使用风扇进行脱水，有利于烘干效率。
- 3.加热温度低。热泵干燥技术生产工艺可比传统干燥工艺降低38-52 左右，热泵干燥工艺的加热温度约为37 左右。
- 4.干燥时间短。高温热泵烘干脱水蔬菜生产工艺，所需用的时间长不会超过8h，一般从预热到出产品4h即可完成。

高温热泵萝卜干烘干机的十大优点：

- 1、节能高效：空气源热泵烘干机的运行费用只有燃油干燥机的40%，燃煤干燥机的60%和电热加热设备的30%，大大节省了烘干的成本为企业创造了直接的利润。
- 2、安全环保：烘干除湿热泵机组具有无与伦比的安全性（电气分离技术），零污染排放，对烘干物料本身无污染，对环境也没有污染。
- 3、烘干效果好：干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性

好、营养成分损失少，储存期长，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成；烘干后的成品等级更高。

4、封闭式的烘干除湿、二次废热回收、无需向外界排放废热废气，热能利用率更高。

5、机组小巧不占地方，安装操作简易。

6、可以烘干、排湿、封闭除湿、调湿、冷干满足各个行业的不同烘干要求。存储的烘干工艺让你的物料烘干更简单。

7、智能运行：无需专人值守，无需人工翻动，进料---关门---启动—出料，过程简单，减少人力物力的投入。

8、维护简单、维护费用低。

9、使用寿命长，一次投资，15年的收益使用。

10、烘干费用低，投资费用短期就能回收。