

红薯烘干机烘干设备地瓜烘干房

产品名称	红薯烘干机烘干设备地瓜烘干房
公司名称	广州晨天新能源科技有限公司
价格	19800.00/台
规格参数	品牌:晨天源 型号:CTY-03P主机 产地:广州花都区
公司地址	广州市花都区新华街松庄路9号102铺（注册地址）
联系电话	13824418024

产品详情

广州空气能热泵大型小型水果烘干机、水果烘干设备、水果烘干房、水果干燥设备

红薯干，又称番薯干、山芋干、地瓜干等。空气能热泵红薯干烘干机又称烘干设备、红薯烘干房。红薯被视为良药，分布于河北、四川、湖北、广东、江苏、山东等地。那么红薯除了平时使用外，还有一种就是作为红薯干，作为零食中的一种。那么红薯干是怎么制作的呢？用空气能烘干机又是怎么烘干红薯干的呢？

一、红薯干烘干机之红薯干的制作流程分析

- 1、选择合适的红薯。选择表皮光滑细嫩、无虫孔、无破烂、无异味，大小以100~150克的鲜薯为宜。
- 2、清洗红薯。选好的红薯要用水将表面泥土清洗干净。清洗时，以冲洗为宜，切忌放在竹编的器具中用力揉搓，这样会损伤表面细皮，不利于蒸煮后剥皮。
- 3、蒸煮剥皮红薯。蒸煮好、冷却的薯块进行剥皮，剥皮以剥净表皮为宜，切条。
- 4、处理好的红薯一般都会有以下三种办法：

(1) 火炕：将切好的薄长条放在火炕架上，不能重叠，火炕架以竹编的为好。

(2) 日晒。将红薯放在竹编的架子或则托盘中，经过日晒或则风干，直至达到所要的干度。

(3) 空气能热泵烘干机烘干。将切条后的红薯放进去托盘中，每层红薯干不要堆砌太多，之后推进去烘干房中，在智能控制面板中设置好温度和湿度。根据广大客户的反馈，一般13个小时就可以烘干出红薯干，时间一到，机器自动关机，等待5分钟后再将红薯干推出，防止回潮。

根据每个客户要的水分和软硬不同，加上气候问题，时间有些许偏差，但是相差不大。现在的农户大多都不再使用火炕和日晒这两种办法，因为空气能热泵烘干机简单方便，使用人数越来越多了。

二、红薯干烘干机的优点

1、安全环保。采用空气能热泵原理，插电使用，压缩机压缩产生热能循环到烘干房中，无污染产生，符合环保设备的要求。

2、烘干效果好、稳定。告别人为烘干，品质达到一致，无需翻转红薯干。

3、一键设置，解放人力。只需要一开始把红薯干放进去烘干房中，之后再控制面板设置好温度时间即可。

4、室内室外都可以安装、不受环境天气影响，温度设置可以再10-75度之间，因此除了烘干红薯外，还可以烘干中药材、海鲜等。