

# 火龙果片烘干机15-20小时低消耗烘干

产品名称	火龙果片烘干机15-20小时低消耗烘干
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 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

火龙果因为外表像一团愤怒的红色火球而得名。里面的果肉就像是香甜的奶油，但又布满了黑色的小籽。质地温和，口味清香。果实，长圆形或卵圆形，表皮红色，肉质，具卵状而顶端急尖的鳞片，果长10-12厘米，果皮厚，有蜡质。花白色，巨大子房下位，花长约30厘米，故又有霸王花之称。

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环,热效率高,节约能源.无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。
- 2.风机强制风循环,使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板,保证温度均匀.
- 3.烘干箱内温度自控,湿度自控,保证烘干所需合适的温湿度(含有自动加热,智能排潮除湿系统,).
- 4.烘干时间阶梯控制,真正实现自动化管理.有报警器。
- 5.烘干迅速,湿气排放量大且快,六排潮，模拟太阳光烘干原理。
- 7.该机结构合理，安装维护方便,运行平稳,使用简单，寿命长，运行费用低,可视情况选择合理的能源。

控制器操作说明:

1. 温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定40-80度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。
2. 温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%,可自动控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。

3. 时间阶梯控制：H，M，S分别为小时，分钟，秒。本设备选择H（小时）档，设定所需时间即可。时间到设定时间。恒温恒湿保持箱内状态。

4. 风机旋钮：正反转可自动或者手动，开启后，风机运行。烘箱内温度均匀，烘干效果好。

赛百诺火龙果片烘干工艺：

火龙果片在烘干时，烘干机内的两个通道注意物料平衡，使火龙果片受热均匀。设置好火龙果片烘干机的温度、湿度等参数及烘干模式。一般以55 -75 烘干15-20小时的效果好，直至果干含水量在10%-15%左右。

阶段一：温度设定在60 ，湿度设定35%，模式为烘干+排湿，烘焙时间为2小时；

阶段二：温度65 ，湿度设定25%，模式选择烘干+排湿，烘制8小时左右；

阶段三：温度提升到70 ，湿度设定15%，模式采用烘干+排湿，烘焙时长8小时；

阶段四：温度设定为60 ，湿度设定10%，连续除湿模式烘焙1小时左右，烘干完成后待回软即可包装入袋。