

高逼格芒果烘干机恒温除湿自动化箱体是热风循环烘干

产品名称	高逼格芒果烘干机恒温除湿自动化箱体是热风循环烘干
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

像芒果干这种含糖分较高的食品，在传统的干燥过程中，往往在卫生方面存在很多问题，无法达到食品卫生标准要求。我们都知道，芒果干制，首先需要去皮、切片、修疤、护色、干燥。而干燥通常是直接在暴露的环境下进行日晒，这自然就会导致蚊虫蚂蚁的叮咬，还会让一些灰尘粉尘附着在芒果果肉上面，非常的不卫生。

为了解决这个问题，赛百诺生产研发了新能源技术的芒果烘干机设备，由主机、烘干房、循环风机等组成。采用空气能配合少量的电量运行系统，烘干过程不会是否任何有害物质，环保节能，绿色零污染。烘干房主要是为了存放需要烘干的芒果干，由专业定制的10公分厚的聚氨酯板材制成，烘房内环境干净卫生。更重要的是，隔绝了芒果干与大气环境的接触，避免了蚊虫蚂蚁叮咬，粉尘污染。芒果烘干机采用密闭式热风循环干燥方式，接近自然干燥，芒果的营养成分不流失、味道得到的保留，产品等级非常高。

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。

热泵烘干机的兴起：

高温热泵烘干技术早发源于美日法德等发达国家，本公司引进了该项技术，应用于木材烘干，由于热泵烘干温度低接近自然烘干，近几年逐渐将其应用到食品及农副产品的烘干作业之中，取得了较好的经济效益，产品的附加值大大提高。现在，高温热泵烘干设备应运而生，特别是我国政府的节约能源和环境保护政策的实施，极大的促进了热泵干燥技术的发展。

芒果烘干工艺：

芒果烘干前期需要经过清洗，去皮，切片，烘干，抽真空包装几个程序，我们注意介绍烘干过程的温湿度控制技巧，芒果片烘干的量一般比较大，两台12P主机构成的烘干系统，每批次可以处理2.5吨的新鲜芒果片，耗时30小时完成一批次干燥，系统时间分为5段完成，一阶段55度，升温，3小时，二阶段60度，开始排湿，三阶段62度，连续排湿，四阶段58度，开始降温排湿，五阶段55度，排湿巩固。