

无花果烘干机一天烘干一批次

产品名称	无花果烘干机一天烘干一批次
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

无花果干，市面上能买到的无花果干是淡黄色的，用来作煲汤料有清热解毒，化痰去湿的功效。把新鲜无花果加工成干制品，要依据其结构特点和化学成份特点来考虑。采收时充分成熟的无花果呈绿色，果肉柔软，内部多籽呈小粒状，果肉含多酚类物质，加工过程易于生成褐色。所以无花果加工成干品，是非常重要的深加工增值过程，现在使用热泵型无花果烘干机，制作出来的无花果干质量很不错，没有传统日晒制品的褐变、粉尘污染、颜色暗淡、焦化等问题。果干果脯口感色泽跟营养都相当不错!

赛百诺空气能烘干机特点：

- 1.可设定适宜的操作条件，根据通风方式相应的干燥状态，可任意调节温度、湿度等操作条件。
- 2.自由调节加工后水份，由于可以自由调节干燥装置内的材料停留时间，停留时间。因此可任意设定加工后产品的含水量。
- 3.很少破坏形状，物料在干燥装置内，是静止状态移动的，可几乎不破坏产品的形状，即使有少量粉尘飞物，可通过在管道上设置弱风或布袋除尘器进行收集。可使用各种传送带，根据干燥物料的不同，传送带除各种金属丝网之外，也可用震动板。
- 4.物料车可清洗，
- 5.根据产量物料水分不同，可选择多台设备串联使用，以提高产量。

热泵烘干机的兴起：

高温热泵烘干技术早发源于美日祛德等发达国家，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。

无花果烘干工艺：

无花果烘干机主机与产量的匹配。无花果如为整颗烘干，需要的时间更长一些，先将果子均匀的铺放在架子车上，推入烘干房干燥25-30小时后，再推出烘房外阴凉的地方放置，再推入烘房内进行第二次的烘干。无花果烘干机的烘干量视机型规格决定，少的以600-800斤一个批次，多的2000斤一个批次，10000斤甚至更大产能则考虑对吹及组合方式即可。无花果如为切片烘干，则烘干时间约在10小时左右。