

智能控制竹笋烘干机 箱式毛笋干燥设备

产品名称	智能控制竹笋烘干机 箱式毛笋干燥设备
公司名称	广州易希电器科技有限公司
价格	23800.00/台
规格参数	品牌:易希 Easy Dry 型号:YX-120RD 功率:5.1KW
公司地址	广州市花都区花山镇小布村瓦砾巷庄十二巷9号401房
联系电话	17302018332

产品详情

笋干烘干机

笋干烘干机烘干工艺流程

笋干是以笋为原料

通过去壳切根修整，高温蒸煮，清水浸泡，压榨成型处理、烘干、整形包装等多道工序精制而成。笋干色泽黄亮，肉质肥嫩，含有丰富的蛋白质，纤维素等微量元素，低脂肪，多膳食纤维的特点有助食，开胃之功效。可增进食欲，防便秘，清凉败毒，是深受广大消费者欢迎的天然健康食品。

毛竹鞭抽生后3-6年为发笋盛期

冬季可挖冬笋，清明前后开始采收春笋，早竹的春笋品质比毛竹佳。麻竹，绿竹等丛生型竹栽植两年后开始收笋，每年4-11月为采收期，7-8月为盛收期。竹笋的笋头刚露出土面为采收适期，过迟采收，纤维多，具苦味。竹笋，又称玉兰片，在一年中，冬春夏三季均可吃到鲜笋。

鲜笋含水量高

毛竹春笋含水量为90%，冬笋为85%，属鲜嫩食品，不耐贮藏和长途运输。作为蔬菜，历来受到人们的喜爱，其味清香鲜美，而被视为菜中珍品。为了一年四季能吃到笋干，必须把竹笋烘干，易希竹笋烘干房，可以用来烘干各种品种的笋干。因为竹笋的含水量比较高，烘干时一般采用循序渐进的方法进行升温，边升温边排湿，烘干每批次的笋干大约需要48-72小时。易希热泵烘干机烘干的笋没有污染，口感更佳。

热泵笋干烘干机简介

热泵实质上是一种热量提升的装置，高温热泵烘干机利用逆卡诺原理，从周围环境中吸收热量，并把它传递给被加热的对象（高温较高的物体），其原理跟制冷机相同，都是按照逆卡诺循环工作，不同的是工作温度范围不同。

依靠电能吸收空气中的免费热量并将其转移到烘干房内（输入1度电能量能产生4度电热能），实现烘干房温度提高，配合相应的除湿设备实现物料的干燥。空气能热泵烘干机由压缩机，冷凝器（加热器），节流装置（电子膨胀阀），蒸发器（吸热器），压缩机等装置构成了一个制冷制循环系统。制冷剂在压缩机的作用下在系统内循环流动，它在压缩机内完成气体的升压升温过程，它进入冷凝器后释放出高温热量加热烘干房内的空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到蒸发器后，液态迅速蒸发吸热再次转化为气态，同时温度下降。这是蒸发器周边的空气就会源源不断地传递给制冷剂，制冷剂不断地循环就实现空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气达到干燥物料的程度。