

无花果烘干机 热泵高温18小时烘干一批次的干燥设备你了解过吗

产品名称	无花果烘干机 热泵高温18小时烘干一批次的干燥设备你了解过吗
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!

热泵烘干机兴起：传统原始的烘干方式就是自然晾晒了，这种方式的好处是没有资源的额外消耗、不需要成本。但是缺点也同样明显，完完全全“看天吃饭”，天气不好，刮风或者下雨就没法按时晒完物料影响供货周期。进入工业时代后，电锅炉烘干开始出现。这种设备可以将电能转化为热能，利用热量烘干食材。高效、而且自动化程度也大有提升。然而，电锅炉的能耗，始终是一个大问题。大家学过物理，物理学中的能量守恒定律表明了，要产生多少热能，就得消耗多少电能。因此，使用电锅炉完成一次完整的烘干过程，电费开支可不小。也许是因为经历了多种烘干方式，体验了各种不足。新一代烘干设备——空气能热泵开始出现在市场中。它的出现，让烘干走向了智能化、节能化与环保化，让烘干发生了革命性的改变。

赛百诺空气能烘干机特点：赛百诺空气能热泵烘干机采用PLC可编程控制方式+触摸屏操作面板，全自动智能化控制，可按照合适的烘干曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等。热泵烘干设备操作方便，可实现多功能，满足不同种类物料干燥方式。干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水性好、营养成分损失少，储存期长，宠物食品烘干机环保无污染，比任何传统干燥设备更有效地保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成分。

赛百诺无花果烘干工艺：无花果鲜果含水以游离水、胶体水及化合水状态存在，含水率达75-80%，含糖

高，如果自然晒干时太阳光强度不够，很难把无花果干透，使用空气能无花果烘干机的重点在于温度、湿度、风速、风量可控。视块状大小一般初期1小时设置温度宜在70-85 的范围，在短期内使无花果水分大量的蒸发，这4小时的排湿控制在50%，第二段8小时的时间，温度以60-70 的范围为基准，稍缩短排湿时间，湿度控制为30%，第三段5小时的时间，温度降低50-60 ，湿度继续降低至10%；整个过程约18小时，无花果含水率降到15%以内。降到15%以内。