

土豆烘干房 山西蔬菜烘干房 铭泽机械技术先进

产品名称	土豆烘干房 山西蔬菜烘干房 铭泽机械技术先进
公司名称	巩义市铭泽机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州巩义市站街开发区
联系电话	18624915999

产品详情

蔬菜烘干房使用和温度设定技巧与注意事项

蔬菜烘干房温度可以达到80℃，可实现0℃-80℃的可调环境温度，不论蔬菜烘干房的温度能达到多高。我们明白的是在不考虑物料烘干品质的前提下，在能承受的温度范围之内，烘房温度越高，大型蔬菜烘干房，水分蒸发越快，那么烘干速度也就越快。不同的物料在烘干房进行烘干过程中，用多少温度来烘干，烘干的时间段多长，都是非常考究的，我们都知道温度越高脱水速度越快，土豆烘干房，但是这样的烘干操作使物料的烘干品质得不到有效控制，还容易造成不良后果。蔬菜烘干房加工烘房温度保持在50℃左右的恒温状态比较适宜，低温40℃。蔬菜烘干房烘干花叶类物料不能高于50-60℃，烘干辣椒、萝卜、山药、地瓜干、食用菌、、生姜、豆角等农产品一般在70-85℃，很少有农副产品高于90℃。

蔬菜烘干房配套设备的选择

蔬菜烘干房是以热空气为干燥介质，它需要一些配套设备，如热源、引风机、输送带、干燥过程往往由这些配套设备与蔬菜烘干房一起操作。常用热源有燃气热风炉、空气能热泵、蒸汽锅炉、生物质颗粒炉等，更环保。选择热源也可以根据成本来选择，目前燃气热泵比较流行，纯热风节能、省时、清洁卫生，目前订购蔬菜烘干房的客户大多选择空气能热泵作为热源，这也是环保的趋势。

地瓜干制作烘干工艺：

- 1.洗薯：选直径5厘米以上的鲜薯，山西蔬菜烘干房，将泥土洗净;
- 2.去皮：用去皮机或手工将皮去掉;
- 3.切块：切成长方、菱形等多种形状，长度不超过5厘米。不要切成细条，以防煮烂。切后用清水洗去在薯块上的碎屑和淀粉;
- 4.糖煮：切好的薯块，加水、白糖、蜂蜜、柠檬酸(或亚硫酸)，放入铜锅或不锈钢锅中，用旺火尽快把锅烧开，约煮半个小时，脱水蔬菜烘干房，以薯块熟而不烂为宜;
- 5.浸渍：将薯块和糖液一同出锅放入大缸内浸渍24小时，使薯块进一步吃糖;
- 6.控糖：将浸渍的薯块捞出，单层平摊(不叠压)于304不锈钢烘盘上，把烘盘放在推车上控去糖液;
- 7.烘烤：把盛满地瓜的推车推进烘房烘烤，温度在60~70 之间，连续烘烤12小时。薯块含水量降至16~18 %时出烘房;
- 8.整型包装：将出烘房房的薯块除去碎屑和不成型的小块，装入塑料袋内密封包装。

土豆烘干房-山西蔬菜烘干房-铭泽机械技术先进(查看)由巩义市铭泽机械制造有限公司提供。巩义市铭泽机械制造有限公司(www.13513713734.com)在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，铭泽机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：徐先生。同时本公司(www.yyj0.com)还是从事轮胎式移动破碎站，履带式移动破碎站，建筑垃圾移动破碎站的厂家，欢迎来电咨询。