

# 挂面烘干机分4阶段就能烘干完成

产品名称	挂面烘干机分4阶段就能烘干完成
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

### 挂面烘干工艺核心技术

挂面由精制面粉制成，不含防腐剂及添加剂，营养成份得到了有效保留。挂面之所以可以长期存放，是因为它通过干燥脱水的过程，没有水分，保存时间自然长。

为什么选择赛百诺热泵烘干机：现在为什么越来越多用户到淘汰掉以前的传统设备，采用新式的空气能热泵烘干机呢？原因在于：热泵烘干机是一种温和的干燥方式，接近自然干燥，表面水分的蒸发速度与内部水分向表面迁移速度比较接近，高效节能芒果烘干机厂家，使被干燥后的芒果干品质好、色泽好、产品等级高。热泵烘干机干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精确有效的控制，且温度调节范围为常温到75℃，相对湿度调节范围为5%~85%，并且可以多品种，多种类的不同产品烘干。另外，它密闭的烘干环境可以防止蚊虫以及外部污染物接触到芒果干，让生产达到环保卫生的效果。

安装注意事项及场地需求：空气能热泵烘干房对于安装场地的硬件要求还是比较简单，一般要求是足够宽阔的平整水泥地面，并把足够大的电源拉到热泵烘主机安装位置即可。如果安装场地是在室内话，室内的通风也很重要，这样有利于烘干设备的排湿，加快烘干速度。如果安装在室外的话，建议在烘干房顶部搭建一个挡雨棚，避免热泵烘干房长期日晒雨淋，延长热泵烘干房的使用寿命。这里需要注意的是，北方严寒地区建议将热泵烘干房安装在有采暖的室内使用，以保证热泵烘干房的工作效率。

赛百诺烘干机特点：1、设备主机：主机主要就是体现-

一个加热系统，它的功能就是利用输入很少的电能耗吸收空气中的免费热量，用来烘干物料2、烘干房：烘干房主要是用来摆放要烘干的物料，采用10公分聚氨酯板材，在保温性能方面很好，同时也可以避免热量的流失。3、循环风机：主要体现一个循环风系统,通过耐高温高湿的循环风机，将热量带到烘房内的每一个角落，从而提升烘房内温度,并将物料蒸发出来的水分带走。4、排水系统：主要是利用冷凝器将冷凝的水分排放到室外，更好地降低室内空气的湿度。5、干燥系统：

主要是体现一个排湿的过程,将烘房内的高湿度水分排出,从而达到干燥的目的。6、控制系统：通过PLC可编程系统，实现温湿度的调控，设备按照合适的工艺曲线，自动调节温度、湿度、烘干时间等参数。7、预警系统：按照用户的要求，根据时间温度、湿度等参数设置预警，方便提醒用户。

赛百诺挂面烘干工艺：步：冷风定条：

通常采用不加温，而加强空气流动的办法，以大量干燥空气一促进面条去湿，使挂面形状初步固定，除去表面水分。烘干时间约控制在20-26，空气温度55-65%RH.

第二步：保潮发汗

此区以水分内扩散为主，强化通风，使空气循环畅通，此时跨区温度上升，不要过“急”，要使温度形成“梯度”，保持一定湿度。烘干时间约控制在30-40分钟，烘干温度30-35，空气湿度75-85%RH.第三步：升温降湿

经过“保潮发汗”阶段的面条，必须进行一步升温，适当降低相对湿度，使面条水份在高温低湿状态中全面及时的蒸发出去。烘干时间约控制在90分钟，烘干温度35-45，空气湿度65-75%RH.第四步：降温散热

经过主干燥阶段，面条大部分水份已被脱去，面条的组织已基本固定，此时只需空气的流动作用，缓慢降低面条本身温度，并继续脱去一部分水份，达到产品质量标准所含水份要求，烘干时间约控制在90分钟，烘干温度26-28，空气湿度50-60%RH.