

果脯烘干机 广州热泵厂家专业制定方案

产品名称	果脯烘干机 广州热泵厂家专业制定方案
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

果脯，也称蜜饯，是以桃、杏、李、枣或冬瓜、生姜等果蔬为原料，用糖或蜂蜜腌制后而加工成的食品。好的果脯选料精、加工细，色泽好、吃起来柔软，酸甜适口且原果味浓，营养价值高。除了作为小吃或零食直接食用外，蜜饯也可以用来放于蛋糕、饼干等点心上作为点缀。果脯是明朝时期的御膳房发明的。果脯生产采用先进的制作方法和工艺，使用玻璃纸或无毒聚乙烯包装，并进行严格检验。由于以高浓度的糖制成。因而各种微生物都难以在果脯中生存，产品也便于贮藏，京郊所产果脯是招待宾客、馈送亲友的佳品，还作为特产远销日本、马来西亚、新加坡、越南，韩国，美国等20多个国家和地区。北京和台湾为蜜饯生产重镇，中国各地也有不少特色果脯，口味酸甜适中，爽口滑润，甜而不腻，果味浓郁，老少皆宜。

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。

赛百诺果脯烘干工艺：果脯具体制作方法：1、选择新鲜完好的水果（可晒果干的品种）去萼、去蒂、去核或桶核（如山楂），切半、切片、干燥（根据不同水果采用不同加工方法如阴干、晒干、烘干等），以尽量保持水果原风味和适当的大小形状。干品贮藏备用。2、配制浸渍液及辅料。浸渍液主要由甜味剂及少量的山梨酸钾组成，辅料由复合增稠剂、柠檬酸或苹果酸、甜味剂、山梨酸钾组成。3、用浸渍液浸泡果干2-3小时。使果干充分吸收后捞出，沥净水份并适当晾干。4、将浸泡后的果干放入辅料中熬煮至沸，捞出沥干。熬煮锅用不锈钢或搪瓷制品，也可用蒸汽、明火加热。5、将捞出的果干单层摊开置于烘房，烘制中保持60-70℃，恒温干燥约1小时左右，其间翻动1-2次。6、烘干的果脯软硬适度，含水量在20-25%左右，外表色正光亮，甜度适中。