

节能环保芒果烘干机 泰国芒果热风循环烘箱是你的之选

产品名称	节能环保芒果烘干机 泰国芒果热风循环烘箱是你的之选
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.MG-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

芒果烘干机、水果烘干机厂家热销、农副产品干燥设备、热风循环芒果烘房、空气能热泵芒果烘干机、芒果片烘干机价格实惠——芒果烘干机简述

新鲜的芒果直接食用，非常酸甜可口，是一种大多数人都喜爱的水果。而将芒果经过加工，制成芒果干，味道也是别有一番风味，而且储存时间更长，保鲜更久，运输更方便。当然制成芒果干还得有专业先进的新能源技术芒果烘干机的配合才行，在保证水分去除的基础上，保证其营养成分不流失，味道颜色不改变。另外，经过干燥后的芒果干，口感更好，韧性嚼劲更好，酸甜可口，更受广大消费者的喜爱，市场热销度非常高。其实这都得归功于新型芒果干烘干机的特别工艺方案、成熟的干燥技术、稳定的设备性能、安全可靠的运行系统。

大小型芒果烘干机、低价热销芒果干烘干机、环保节能型芒果烘箱、芒果烘干机工艺流程

- 1、挑选好肉质肥厚、8、9成成熟度的新鲜芒果，这样才能提高成品率，保证芒果色泽及风味。
- 2、将挑选好的芒果进行清洗，剔除不合格果实，之后装入塑料筐内，沥干水分。
- 3、将芒果去皮、切片，去皮后要修除斑疤，使表面光滑。切片厚度在8-10mm。
- 4、采用熏硫或浸硫的方式进行护色处理。

5、启动凯志芒果烘干机，将芒果放入烘干房内。将初期温度设置在60℃，后期温度控制在40-50℃。干燥过程注意翻转、回湿等操作。

6、当水分含量15%-18%左右时，即可完成烘干，并从烘房内取出置于密闭容器中，待其回软，各部分含水量均衡，方可进行包装。

芒果烘干机技术成熟、箱式热泵芒果干燥设备直销、空气能芒果干烘干机工程案例分享

芒果干因其市场需求量越来越大，也带动了芒果烘干机的销量及广泛应用。而我司在芒果干燥也掌握了成熟的技术，丰富的经验，做过的工程数不胜数，深得客户的信任和支持。就如广东汕尾的一个客户，由于产量的不断增长，传统的干燥满足不了其进行批量化、规模化的生产需要。后来客户了解到全自动化、智能化的空气能热泵芒果烘干机，并找到我司，进行深入沟通了解，之后立马找我司下单订购了1台7P芒果烘干机。客户的需求是批次烘干量在1500斤，我司根据客户的具体需求，为客户量身定制了一套适合的专业系统的烘干方案，客户结合自身的经验及技术，不断调整测试，之后仅用32个小时就完成干燥。烘干出来的芒果干颜色金黄、软硬度符合要求、味道非常酸甜、营养成分也得到了保留，产品等级非常高。客户非常开心，批次烘干周期大大缩短，运行成本也大大降低了。

芒果烘干机批发价格、新能源技术芒果干燥设备、热泵芒果烘干除湿一体机环保节能

像芒果干这种含糖分较高的食品，在传统的干燥过程中，往往在卫生方面存在很多问题，无法达到国家食品卫生标准要求。我们都知道，芒果干制，首先需要去皮、切片、修疤、护色、干燥。而干燥通常是直接在暴露的环境下进行日晒，这自然就会导致蚊虫蚂蚁的叮咬，还会让一些灰尘粉尘附着在芒果果肉上面，非常的不卫生。

为了解决这个问题，凯志生产研发了新能源技术的芒果烘干机设备，由主机、烘干房、循环风机等组成。采用空气能配合少量的电量运行系统，烘干过程不会是否任何有害物质，环保节能，绿色零污染。烘干房主要是为了存放需要烘干的芒果干，由专业定制的10公分厚的聚氨酯板材制成，烘房内环境干净卫生。更重要的是，隔绝了芒果干与大气环境的接触，避免了蚊虫蚂蚁叮咬，粉尘污染。芒果烘干机采用密闭式热风循环干燥方式，接近自然干燥，芒果的营养成分不流失、味道得到保留，产品等级非常高。