

宁波红糖干燥机 2020全新升级 红糖专用干燥机

产品名称	宁波红糖干燥机 2020全新升级 红糖专用干燥机
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市花都区花山镇平龙路自编10号之207
联系电话	18617321718

产品详情

古方红糖完全采用千年的古工艺，生产线采用的“连环锅”和“直风灶”，完全手工熬制成型，从甘蔗取汁到后的成品入库，完全采用物理方法，不人为添加任何化学品和添加剂。根据我司做过古方红糖烘干案例，简单为大家介绍下古方红糖的加工流程及古方红糖烘干机的使用。红糖干燥机服务热线。

古方红糖的加工首先是将新鲜的甘蔗榨汁，倒入三口连环的大锅里，开始熬煮。熬糖是整个古法制糖关键的环节。用大火烧开蔗汁，去除漂浮在蔗汁表面的杂质、细菌，提升蔗汁的洁净度和品质。这就是“开泡”和“撇泡”的步骤。在大火熬煮下，蔗汁中的水分不断蒸发。开泡这个工序就是二次杀菌和提升品质的过程。

古法制糖的每一个环节的把握，都会影响到红糖的品质。整个熬糖过程接近5个小时，数千次的搅动，红糖专用干燥机，赶水，出糖，蒸发分离出糖汁中80%的水分，待锅里呈现出琥珀色时，糖浆出现，从稀到浓。当三口锅里的甘蔗汁，被浓缩到一口锅里时，阵阵甜香的味道，也弥散开来。熬制好的热糖浆，倒入固定好的模板。待冷却成形后，就可以将红糖切块了。

将红糖砖切成方块状，置入托盘中，在物料架中分层放好，注意层与层之间的距离，将物料车推入烘干房，绍兴红糖干燥机，启动赛百诺古方红糖烘干机。在古方红糖烘干机的使用过程中，个小时可以只升温不排湿，红糖干燥机怎么选，因为在工作的阶段，烘干房里面的湿度很低。第2阶段设定为烘干加排湿的工作程序模式。红糖干燥机加工流程。

古方红糖采用甘蔗原料，结合百年传统工艺，经多组压榨、澄清、过滤、蒸发，烘干等现代技术精制而成，有效提高传统红糖的品质，使得红糖中本身含有的钙、钠、镁、磷、铁、锌等微量元素和矿物质都得到有效的保留。红糖干燥机咨询了解，王经理。

红糖烘干环节在生产过程中十分重要，烘干是否彻底在一定程度上影响终品质。以前采用的是高温烘干，高温烘干使红糖的营养成分流失严重，达不到红糖的品质要求，通过现在的技术改进及升级，中

低温红糖烘干机保持在20到75摄氏度以内干燥，很好的保存了红糖的营养成分，提高了品质。红糖热泵烘干机以电能转变成热能的形式，在密闭的烤房内通过均匀的热风循环烘干，红糖干燥机哪种好，让红糖烘干加工中，实现了卫生环保且节能的效果。红糖干燥机服务热线。

广州赛百诺烘干设备有限公司是专业空气能热泵烘干机，热泵烘干除湿机，高温热泵烘干机等热泵系列产品的生产厂家，拥有专业的研发、生产、安装技术团队，三万多平米的生产基地，十余年的烘干行业经验，在国内外有上千个烘干工程案例。红糖干燥机服务热线。

古方红糖的传统的烘干和晾晒方式需要耗费一定的人工，受天气和场地因素影响，时间长，需要大量人工翻动，天气不稳定，干燥的成品色泽也参差不齐，不适合大规模操作。而燃柴、锅炉等干燥红糖，电加热等方式往往牺牲了红糖的品质，费时费力，也不环保。所以把古法红糖与空气能环保型红糖烘干机的干燥工序相结合，使古法红糖制作上源于古法，而烘干上更加绿色环保，效率更高，品质和产量更有保障，是传统手工艺与现代科技的巧妙结合。红糖干燥机咨询了解，王生。

宁波红糖干燥机-2020全新升级-红糖专用干燥机由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司（www.sbnhg.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！