

自动化空气能红薯干烘干机专业定制地瓜干烘箱烘房

产品名称	自动化空气能红薯干烘干机专业定制地瓜干烘箱烘房
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	34000.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.HSG-6P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

番薯干烘干机性能稳定、热泵红薯烘干机高效节能、空气能红薯干燥设备制作工艺方案

红薯干、红薯片的制作工艺比较简单，一般经历红薯挑选、清洗、蒸煮、剥皮、切条、干燥这几个阶段，其中干燥就是比较考工艺，需要配合红薯干烘干机进行水分的去除，通过设置几个不同的烘干阶段来进行温湿度、时间的调整。具体的制作工艺如下：

- 1、挑选表皮光滑细嫩、无虫孔、无破烂、无异味的红薯，并用水将表面泥土清洗干净。将清洗干净的红薯放到蒸笼里蒸煮，大概7、8分熟，以红薯刚过心为宜即可。蒸好后及时出笼冷却。
- 2、将蒸煮好、冷却的薯块进行剥皮，剥皮以剥净表皮为宜。将剥了皮的薯块用刀切成长条。切条时，要根据薯块的形状，以切成薄长条为宜，其厚度在1~2厘米之间。注意切条的时候厚度要一致，否则会影影响红薯的烘干质量。
- 3、将切条好的红薯装盘上架，启动凯志红薯干烘干机，先进行预热操作，待烘干房温度升至30摄氏度时，再将红薯条放入烘干房内。
- 4、设定一阶段的温度在40℃，烘干时间为2个小时；设定第二阶段温度在55℃，烘干时间为2个小时；设定第三阶段温度在65℃，烘干时间为2个小时；设定第四阶段温度为70℃，烘干时间为2个小时。
- 5、等待以上4个阶段8个小时的程序运行完成后，此时的红薯干以及基本烘干完成了。这个时候可以关闭热泵红薯干烘干机，1个小时后再将红薯干取出来即可。经过干燥后的红薯干味道非常鲜甜，颜色鲜艳，产品等级很高。

红薯烘干机直供、自动化热泵红薯烘干机——广州工程方案

工程所在地：广东广州

批次烘干量：300斤

匹配机型：1台3P红薯烘干机

烘干时间：18个小时

这个工程案例是广东广州的，客户在无数个竞争对手中挑中我司，并直接到我司工厂进行考察了解，带了一部分的红薯直接在我们的样板房进行试烘干，出来的效果非常好，无论是切条的红薯干还是切块的红薯片红薯块，干燥后的颜色鲜艳，味道清甜，客户很是满意，立马跟我司订购了1台3P红薯烘干机，批次烘干量在300斤左右，之后客户按照试烘干的工艺，只用了18个小时就一次性完成烘干。全程自动化操作、智能化管理，无需再雇佣人工帮忙，低能耗、高效率、节能效果显著，运行成本降低了，红薯的利润空间大大提高了。

红薯干烘干机、热泵红薯片干燥设备、空气能番薯块烘干除湿一体机、自动化红薯块烘干机、热风循环红薯烘干机厂家

近期红薯开始热销，作为年底送礼、年货囤备，都少不了它。有的是直接生的红薯番薯，有的则是加工制作成番薯干、红薯片、红薯条等。这种是通过干燥工艺去除红薯本身的水分，在保留其营养成分、价值、品质等的基础上，让其口感更加润泽，食用更加方便。在当下市场的快速发展趋势下，红薯的干燥是采用空气能热泵红薯烘干机，这是一款可以帮助制作商实现规模化、批量化、现代化、科技化发展的需要。试想，在供不应求的情况下，如果还不创新，还不改变观念，依旧采用老式的、传统的人工晒制方式，如何跟上生产？如何保证供求？如何按时按质完成交期呢？

红薯干烘干机价格实惠、6P热泵番薯干干燥设备厂家、红薯烘干除湿一体机工艺方案

- 1、挑选好表皮光滑细嫩、无虫孔、无破烂、无异味、大小以100-150克为宜的鲜薯，并用水将表面泥土清洗干净，放到蒸笼里蒸煮到7、8分熟，以红薯刚过心为宜即可。
- 2、将蒸好后的红薯及时出笼冷却，并剥皮切条或铁块。切条时，要根据薯块的形状，以切成薄长条为宜，其厚度在1~2厘米之间。注意切条的时候厚度要一致，否则会影响红薯的烘干质量。
- 3、启动凯志红薯烘干机，进行预热，待烘干房温度升至30℃时，将切条好的红薯装盘上架，推入烘干房内，设定好4个阶段进行干燥。
- 4、一阶段温度设定在40℃，第二阶段温度设定在55℃，第三阶段温度设定在65℃，第四阶段温度设定在70℃；4个阶段的时间都设定在2个小时。
- 5、通过以上8个小时的干燥，即可完成操作。关闭热泵红薯烘干机，待1个小时后再将红薯取出。