

药渣烘干机 烘干机 瑞和食品机械公司

产品名称	药渣烘干机 烘干机 瑞和食品机械公司
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

烘干机的首要类型有，转筒烘干机，烘干机，间歇烘干机，直热烘干机，粉体烘干机，石料专业烘干机，工业烘干机、茶叶烘干机、中草药烘干机、玉米烘干机、蔬菜脱水烘干机、食品烘干机、鸡粪烘干机、滚筒式烘干机、转筒烘干机、石料烘干机、反转烘干机、焊剂烘干机、全自动烘干机、石油烘干机、电加热烘干机、节能烘干机、服装烘干机、毛巾被套烘干机、电脑智能型烘干机、蒸汽烘干机、燃气烘干机、锯末烘干机、地道式烘干机、脱水烘干机、金银花烘干机等。

烘干机工艺：

1：冷风定条阶段：刚进入烘房内的湿面条长度一般在1.4米左右，水分含量大，易因自重拉伸而造成断条。所以此阶段宜采用加强空气流动的办法来促进水分蒸发。烘房温度控制在为20-30，时间为总烘干时间的15%，水分由32%~35%下降为27%~28%。

2：保湿出汗阶段：此阶段的主要目的是提高面条内部温度，以便加快水分由内向外的转移速度。若只采取高温，又会加大表面汽化速度，所以此阶段在适当提高温度的同时采用较高的相对湿度，限制表面汽化同时提高内部水分转移速度。此阶段温度为35~45，药渣烘干机，相对湿度75%—85%，北京地瓜烘干机，运行时间占总跟时间的25%，水分由27%—28%下降为25%。

3：升温降潮阶段：此阶段挂面内部温度升高，内部水分转移与表面汽化基本平衡，地瓜烘干机怎

么样，因此此时可升高温度、降低湿度，地瓜烘干机价格，保证水分的大量去除。此阶段温度为45~50，相对湿度55%—60%，时间为全部移行时间的30%，水分由25%下降至16%—17%。

4：降温散热阶段：挂面经前几个干燥阶段后，面条中大部分水分已被去除，此时面条本身温度较高，故此阶段主要目的是降低面条的温度，地瓜烘干机厂家，利用余热蒸发少量水分，时间占总时间的30%。

烘干机烘干工艺参考：

把洗净的桃花均匀放在烘干盘内，腊肉烘干机，推入烘干房，烘干时边烘干边排湿，以防桃花变色。烘完后形状、颜色、味道、营养成分都不会受影响。

密闭的烘烤环境，不受外界天气的影响，热风内部循环，产品无需翻动，省时省力，大大缩短了干燥周期，提高了产品产量和质量，而且运行费用超低，空气能热泵烘干机是一种环保节能烘干技术，正以其环保、节能、无污染、无废气排放、无人值守等。

药渣烘干机-烘干机-瑞和食品机械公司由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”就选诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net），公司位于：山东省诸城市朱家村工业园，多年来，瑞和食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。瑞和食品机械期待成为您的长期合作伙伴！