

舟山山楂片烘干机 果蔬加工设备品质售后无忧

产品名称	舟山山楂片烘干机 果蔬加工设备品质售后无忧
公司名称	潍坊齐奥干燥设备科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省临朐县城北工业园
联系电话	15244449666 15244449666

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：潍坊齐奥干燥设备科技有限公司

牛肉烘干 齐奥干燥

将肉条悬挂好在风干室进行风干或新型热泵牛肉干烘干房内选择智能风干模式。注意：肉条不能滴水，要挂直，相互不要粘连、肉条与肉条之间保留一点距离，以利于通风透气，干燥均匀。一般在温度40℃，湿度约60%左右的室内环境下，36小时即可干燥一批。这时可见牛肉颜色暗红，手捏感觉干燥且微硬。

风干干燥后的生肉干可以直接进行包装储存入冷库，也可以再进行熟制，山楂片烘干机果蔬加工设备，如再蒸煮、再烘烤、油炸等。

- 1、再蒸煮：将干燥好的牛肉平铺在蒸煮盘中，温度以85℃为宜，蒸煮0.5-1小时即可。
- 2、再烘烤：将干燥好的牛肉平铺摆好，温度以180℃~220℃为宜，烘烤3-5分钟，即可。
- 3、油炸至肉干中心温度75℃即可。

食品鱼虾烘干箱，食品鱼虾烘干室。产品介绍技术参数应用案例相关机型产品介绍技术参数应用案例相

关机型产品介绍产品介绍：生产热泵鱼虾烘干机采用冷、暖风烘干系统，烘干温度范围在10-70 可调，适合不同的烘干工艺要求。烘干后的成品鱼虾外形美观，不会造成原有的营养成分的流失。

适用物料：

热泵鱼虾烘干机还可适用于各种海产品的烘干，如：鲍鱼、海鱼、虾、食用藻类、章鱼、带鱼、鱿鱼等。

食品竹笋烘干机，食品竹笋烘干设备。厂家直销定做各种烘干设备：小型烘干房、蒸汽烘干机、电加热烘干机、热风炉烘干机、三层网带烘干机、五层网带烘干机、七层网带大型烘干机等。适用于：包装后除水烘干、大枣烘干、枸杞烘干、香菇烘干、辣椒烘干、木耳烘干、蔬菜脱水烘干、水果烘干等。供应清洗、风干、分级、漂烫、杀菌、杀青、烘干、包装等全套设备。

舟山山楂片烘干机 果蔬加工设备品质售后无忧由潍坊齐奥干燥设备科技有限公司提供。潍坊齐奥干燥设备科技有限公司（www.sdqagz.com）在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，齐奥干燥设备一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王义强。同时本公司（www.wfqiao.com）还是从事贵州红木烘干机，四川木材干燥机，云南木材烘干箱的厂家，欢迎来电咨询。