

金银花烘干 安徽鼎重空气能热泵 亳州烘干

产品名称	金银花烘干 安徽鼎重空气能热泵 亳州烘干
公司名称	安徽鼎重暖通设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市镜湖区侨鸿国际商城
联系电话	18949554607

产品详情

粮食烘干工艺介绍

粮食烘干工艺一般分为三类：

- 1、高温快速干燥法：这种方法是我国的传统工艺，干燥温度为50 左右，距离为25 ~ 30米，时间约2 ~ 2.5小时。具有投资小、干燥快等优点。缺点是温湿度难以控制、产品质量不稳定、容易产生酥面等，已逐渐被其他方法取代。
- 2、低温慢速干燥法：是20世纪80年代从日本引进的挂面烘干法，亳州烘干，干燥温度不超过35 ，白芍烘干，距离为400米左右，时间长达7 ~ 8小时。此法的特点是模仿自然干燥，生产稳定，产品质量可靠。不足之处是投资大、干燥成本高、维修麻烦等，仅适于一些大中型厂使用。
- 3、中温中速干燥法：针对高温快速法和低温慢速法的优点和不足，利用守恒热泵烘干除湿一体机，金银花烘干，能比较精准的控制烘干温度湿度，烘干出来的面条不会产生酥面，水煮不会浑浊，实用劲道。充分模拟自然干燥，并且有投资少，烘干成本低、生产、产品质量好的特点，已在国内多家食品企业大面积应用和推广。

水果烘干机如何使用？

水果烘干机方法：

将水果片均匀地铺到里面的托盘中，不要堆砌太厚，然后在推进去烘干房中烘干。在智能触摸屏上设置好温度和时间，空气能热泵烘干机可设置温度为10-75度之间，刚开始温度不要太高，避免表面流失水分太快，里面的水分出不来，因此一阶段温度设置为40度，烘干时间为3个小时，二阶段时间设置为50度，烘干时间为5个小时，时间到了，机器自动停止，再将水果干进行包装。

烘干机烘干工艺优化

在香菇的烘干进程中，烘干工艺参数的选定对烘干质量的好坏起着决定性的作用，烘干温度过高会造成烘干后香菇色彩发黑，香菇内部营养物质也会流失，但温度过低时，又晦气与烘干进程的进行，会使香菇烘干时刻变长，造成能源的糟蹋。

烘干机烘干进程风速过低时，香菇内部水分蒸发速度变慢，蘑菇烘干机，烘干功率将会降低，而当风速过高时，会造成香菇表面失水过快而气孔闭合，晦气于内部水分的排出，一起也会造成烘干机风机电能的糟蹋。因此，粮食烘干，需要对香菇烘干进程中的工艺参数进行研究，以使热泵型香菇烘干房烘干后的香菇质量更优，且在烘干进程中使得热泵型烘干房能更高效、节能。

金银花烘干-安徽鼎重空气能热泵-亳州烘干由安徽鼎重暖通设备有限公司提供。安徽鼎重暖通设备有限公司（www.dzlengnuan.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鼎重空气能——您可信赖的朋友，公司地址：芜湖市镜湖区侨鸿国际商城，联系人：龚经理。