

小型柠檬烘干房 老城振华机械，上海柠檬烘干房

产品名称	小型柠檬烘干房 老城振华机械，上海柠檬烘干房
公司名称	巩义市老城振华机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省巩义市河洛路东段
联系电话	13938293113

产品详情

柠檬烘干房

腊肠烘干工艺：

1、等速干燥阶段。

历时4个小时，在物料装入烘干房后两小时内，温度快速升到60 ~65 ，不用排湿。这一过程主要是起到一个发酵的过程，控制肉不变色变味。预热时间后，调节温度到45 ~50 ，湿度控制在50%到55%的范围之内。

2、减速干燥阶段。

发色期和收缩定型期的控制，温度控制在52 ~54 ，湿度控制在45%左右、时间为3个小时，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，肠衣开始收缩，这时一定要注意硬壳的出现，可以进行冷热交替使用，上海柠檬烘干房，效果更好。

3、快速干燥阶段。

为了强化干燥速度，温度要升高到60 ~62 度，烘干时间控制在3个小时，相对湿度控制在38%左右。腊肠烘干湿度控制在17%左右（一共大约需要10个小时左右）。柠檬烘干房

柠檬烘干房

如今烘干行业发展迅速，各类烘干机纷纷占据市场，烘干果蔬的种类也越来越多，人们也越来越常食用

烘干后的果蔬。但烘干食品对人体究竟有没有好处？就让小编带大家来分析一下吧：在蔬果烘干中，蔬菜和水果烘干后水分会带走大量的营养和微量元素，蔬果烘干后营养价值远远不如新鲜蔬果，烘干后的蔬果使用过多也容易上火，热量也远远大于新鲜蔬果，一些人用蔬果干代替新鲜蔬果塑身是没有效果的。当然烘干后的蔬果也是有较高的营养价值，小型柠檬烘干房，适用于没法食用新鲜蔬果的地区使用，也可作为军粮，运动后补充营养的食品；烘干后的蔬果方便携带也可以使人尝到不同地区蔬果。柠檬烘干房

使用说明

1：打开机门，将脱水后的物料均匀地放置在转筒内，箱式柠檬烘干房，然后将门关闭锁紧。

2：根据织物种类，选择合适的时间，调节定时装置至所需时间。

3：按启动按钮，起动风机，根据用户需要，转筒旋转方向可选择单向旋转和双向旋转。只要将三位置开关旋向单向或双向，机器就会根据要求执行单向运转或双向动转（正转25秒，停25秒，反转25秒）。

4：经常从观察窗观看内部织物的翻转情况，如发现意外情况应及时切断电源，检查故障。

5：机器运行至规定时间时，大型柠檬烘干房，机器将自动停止运转，此时须请操作者开门检查内部织物的烘干情况，如未达到效果可适当延长时间。

6：打开机门，取出织物，再进入下一轮烘干循环。柠檬烘干房

小型柠檬烘干房-老城振华机械，-上海柠檬烘干房由巩义市老城振华机械厂提供。行路致远，砥砺前行。巩义市老城振华机械厂（www.lczhjx.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!