

# 六安香菇烘干机厂家 青岛昶辉制冷冷水机

产品名称	六安香菇烘干机厂家 青岛昶辉制冷冷水机
公司名称	青岛昶辉制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛胶州市中云街道办事处南卧龙村
联系电话	18562731682

## 产品详情

枣烘干加工设备要求环保、节能、质量好

- 1、红枣烘干配套设备简略、有用，稳定，做好污水过滤和循环使用，便于保护和杂质整理；在清洗尾端设置清水喷淋段，消除循环水残留对红枣的影响；
- 2、烘干系统要求充分吸收传统热风烘干工艺的长处，克服红枣烘干过程中对人力的依赖，确保烘干质量的稳定性、规范化及卫生的可控性，节能，自动化程度高，在烘干过程中很好的保全红枣原本的质量同时促进红枣熟化-内部糖分充分转化，干枣口感甜、颜色亮。

要能自动化成度高，红枣烘干机具有内循环、外循环、兼容三种热风循环模式，可对烘干系统温湿度场准确操控、自动调整，香菇烘干机厂家，完成灰枣、骏枣以及性状类似的多种物料的枯燥作业。

腐竹又称腐皮，是很受欢迎的一种客家传统食品，也是华人地区常见的食物原料，具有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。我国腐竹的主要产地有六个：江西高安腐竹，广西高田腐竹，广西高田腐竹，河南许昌腐竹，广西贺州腐竹，广东新桥腐竹。

腐竹色泽黄白，油光透亮，含有丰富的蛋白质及多种营养成分，用清水浸泡（夏凉冬温）3~5小时即可发开。可荤、素、烧、炒、凉拌、汤食等，食之清香爽口，荤、素食别有风味。

### 腐皮烘干机

腐皮，宜采用低温烘干;为此，在整个烘干过程需要严格控制好温度、湿度以及时间等各个方面;经过市场调查后，发现用烧柴火的热气来干燥，卫生很差，火候控制也不好，良品率不高、人工多。而用各种燃煤锅炉来烘干，需要消耗大量的煤炭作为热源，产生CO<sub>2</sub>、CO、SO<sub>2</sub>、NO等有毒废气，影响周边环境和空气，危害人体和食品卫生;而且，还有明火产生，容易出现安全隐患。还有就是用锅炉蒸汽供热来进行干燥，能耗太大不说，而且还要专门安排人加班看守锅炉，有时供汽不足，也会让腐竹的干燥效果不好。如容易变酸、容易碎裂，不环保，品相不好。

## 玫瑰花蕾烘干技术玫瑰花烘干设备

### 玫瑰花干的功效

中医认为，玫瑰花蕾具有理气解郁、散淤、软化心脑血管之功效；其味甘微苦、性温，能够温养人的心肝血脉，舒发体内郁气，起到镇静、安抚，抗抑郁的作用。用途广泛的玫瑰花蕾一般是烘干后贮藏备用。其烘干设备及技术如下：

#### 一、玫瑰花蕾的烘干设备

空气能热泵烘干设备热泵烘干设备，一般情况下，室内温度为50-95℃，花蕾从进料到出料的烘干过程大约需要8小时

六安香菇烘干机厂家-青岛昶辉制冷冷水机(图)由山东海华能源科技有限公司提供。山东海华能源科技有限公司(qdchzl.cn)是山东青岛,换热、制冷空调设备的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在山东海华领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创山东海华更加美好的未来。