

# 节能显著芒果片烘干机温湿度可控水果热风循环烘箱

产品名称	节能显著芒果片烘干机温湿度可控水果热风循环烘箱
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.WHG-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

## 产品详情

大小型芒果干烘干机、水果芒果专用干燥设备——芒果烘干机烘烤制作工艺

经过加工之后的芒果干入口更酸甜，果肉更柔韧，非常好吃。那么其是怎么进行制作加工的？如何才能制作出广受消费者喜爱的芒果干呢？其实芒果干的制作一般都要经历芒果挑选、清洗、切片、护色、芒果烘干机干燥、包装等几个\*的阶段。每个阶段流程都将决定成品芒果干的质量。具体的工艺参考如下：

- 1、原料挑选——芒果的挑选应选择肉质肥厚、核小、8、9成成熟度的新鲜芒果。
- 2、芒果清洗——将挑选好的芒果进行清洗，剔除不合格果实，之后装入塑料筐内，沥干水分。
- 3、去皮操作——将芒果去皮操作，皮一定要除去干净，如果去除不干净，皮含有单宁，会使果肉褐变。
- 4、切片操作——去皮后的芒果要修除斑疤，使表面光滑，然后进行切片操作，厚度在8-10mm，长条方向。
- 5、护色处理——将切片好的芒果，采用熏硫或浸硫的方式进行护色处理。
- 6、干燥处理——启动芒果烘干机，将芒果装盘上架推入烘房内，设定好三个区段的温湿度及时间：一区温度设定在45℃，湿度设定在65%RH，时间设定4个小时；二区温度设定在55℃，湿度设定在42%RH，时间设定6个小时；三区温度设定在62℃，湿度设定在26%RH，时间设定22个小时。之后即可自动化进行干燥。
- 7、包装入袋——经过热泵芒果烘干机干燥后的芒果，可拿出烘房冷却，之后再行包装入袋。

芒果干烘干机、低能耗箱式芒果干燥机设备、热风循环芒果烘干房保温好、空气能芒果烘干机技术成熟

芒果颜色金黄，肉质柔软嫩滑，味道酸甜可靠，是一种广受消费者喜爱的上品水果。而芒果除了鲜食外，还可以进行深加工制成芒果干芒果片等，是居家旅行\*的高端零食产品。芒果干的制作除了基本的流程工艺外，一般还需通过传统日晒方式或者先进芒果干烘干机设备进行干燥，达到水分去除的目的。传统日晒存在很多弊端，且不提得选择在晴朗之日，租用大面积场地并雇佣大量人工进行收晒这些问题，单单是完全暴露在空气中的富含糖分的芒果片，就容易招致粉尘污染和蚊虫叮咬，让食品的卫生安全堪忧。如今，越来越多的用户更愿意选择专业的热泵芒果烘干机进行干燥。它杜绝了传统日晒存在的种种弊端，在实现干燥的同时，实现更大程度的节能、环保、卫生、智能化、自动化等效用。

### 芒果烘干机自控恒温、空气能芒果干燥设备厂家——概述

很多人对芒果干情有独钟，无论是外形、颜色、味道、口感，都特招人喜欢，特别是其酸甜味道，很让人垂涎三尺。而芒果干的制作工艺比较让人头疼的则是干燥环节。传统的干燥，在效果上、品质上都不尽人意，而在食品卫生安全方面，也是令人堪忧。凯志芒果干烘干机的出现，彻底解决了以上所有问题，在保证烘干效果、品质的基础上，更好地提高能效，降低运行成本。同时，由于设备自带有烘干房，全封闭式、干净卫生的物料烘干环境，烘干出来芒果干达到了食品卫生安全标准。全过程智能化、自动化、现代化运行，安全可靠，成熟稳定。空气能芒果干烘干机是一款值得信赖的环保无污染的节能型干燥设备。

### 芒果干专用烘干机设备、热风循环芒果烘干箱——类别

1、为了更好地满足用户的不同需求，我司在研发之初就已经考虑到这个问题。根据客户实际应用过程中，产能的大小，所需的批次烘干量不同，我司在芒果烘干机的机型开发中，涵盖了小型3P、5P，中型6P、7P、10P，大型12P、15P、30P等，5、6百斤以内的，可选择3P、5P的机型，1000斤以内的则可以选择6P、7P机型，吨以上的则可以选择12P以上的机型。总之，总有一款机型能够适合用户使用。

2、我们的米粉烘干机整套设备，一般包含主机、烘干房、循环风机以及其他的一些零配件。除了主机外，烘房也是非常重要的一部分。它的定制设计一般根据客户的批次烘干量来进行。15立方米的烘干房一般适用400斤以内的烘干量，25立方米的烘干房一般适用800斤以内的烘干量，40立方米的烘干房一把适用1500斤以内的烘干量，80立方米的烘干房一般适用于3000斤以内的烘干量。