

# 红薯烘干机红薯烘干房红薯烘干工艺流程

产品名称	红薯烘干机红薯烘干房红薯烘干工艺流程
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	27999.00/台
规格参数	型号:JK-ZT-HGJ06 功率:6kw 一次烘干量:1000斤
公司地址	广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址）
联系电话	13602224695

## 产品详情

### 红薯烘干前的加工步骤

**选薯：**宜选择表皮光滑细嫩、无虫孔、无破烂、无异味的鲜薯为原料

**清洗：**选好的红薯要用水将表面泥土清洗干净。清洗时，以冲洗为宜，切忌放在竹编的器具中用力揉搓，这样会损伤表面细皮，不利于蒸煮后剥皮

**蒸煮：**将清洗干净的红薯分大小分批放到蒸笼里蒸煮。蒸煮时，火要旺。蒸煮时间长短的确定以红薯刚过心为宜，因为刚过心的红薯才便于加工，不过心，加工成的薯干颜色发黑，有异味；但蒸煮过分，无粘连性，变得稀烂，不利切条。蒸好后及时出笼冷却

**剥皮：**将蒸煮好、冷却的薯块进行剥皮，剥皮以剥净表皮为宜

**切条：**将剥了皮的薯块用刀切成长条。切条时，要根据薯块的形状，以切成薄长条为宜，其厚度要保证致，尽量不让红薯片的规格相差太大

**摆盘：**将切好的红薯片放入摆放物料的架子上。做到厚度均匀、摆放整齐。

**放进烘干房：**待烘房温度升至大约30 时，将红薯片放入烘房内部后，关好烘干房的门。

### 热泵烘干机烘干工艺过程：

1、预热阶段，先打开热泵烘干机，待烘干房温度达到30度时将装满红薯片的物料车推入烘干房，设定目标温度40度，时间为2小时。2、第二阶段，目标温度设定55度，烘干时间设定2小时，进行连续除湿。3、第三阶段，目标温度提升到65度，烘干时间设定2小时，进行连续除湿。4、第四阶段，目标温度设定

到70度，烘干时间设定2小时，进行连续除湿，一般红薯片的湿度保持在18%，烘干即可完成。5、停机后，让红薯片自然冷却。

包装入袋：取出烘干后的红薯片进行装袋，建议进行真空包装，包装后的红薯片可以保存在阴凉的环境中，或者进行冷藏都可以。

红薯烘干机红薯烘干房有什么特点1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；2、节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热的1 / 4同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。3、环保无污染：无燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保型产品。4、使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定可靠，

使用寿命长运行可靠，全自动免人工操作，智能化控制。5、舒适方便，自动化、智能化程度高：采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。6、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、蔬菜、水果、茶叶、化工医药等