

# 挂面烘干机 低温除湿一体烘干设备

产品名称	挂面烘干机 低温除湿一体烘干设备
公司名称	广州赛百诺烘干设备有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:赛百诺 型号:SBN-HGJ06 产地:广州
公司地址	花都区新雅街东湖村东湖路1号
联系电话	13532548286 13532548286

## 产品详情

“北方地区面条，广州面条烘干机，南方地区白米饭”。做为具备地方文化的正餐，其制做简易，服用便捷，营养丰富，面条在中国各省都营销推广起来。面条是用谷类或豆类食品根据研磨成粉状放水合成面糊，以后或是压或擀制成片再切或压，或是应用揉、拉、捏、挤等手法，制成条形（或窄或宽，或扁或圆）或小块状。赛百诺面条烘干机，挂面烘干机，挂面烘干房，机器设备智能化，面条烘干机超好用，全部吹干全过程不用一切管理方法，烘干去湿一次性进行。烘干出去的商品干燥匀称，不，不出泡，延展性好，干燥低成本，面条烘干机好用吗，且烘干量大！

挂面烘干机新项目的运用案例：在湖南怀化有一个挂面烘干施工工地，客户规定挂面批号烘干量在700斤上下，我厂为客户配对了一台高性价比，销售量的6匹空气能热水器挂面烘干机。以后客户仅用五个钟头就进行一批号的干燥。烘干时间之短远超客户预料，客户当然是十分令人满意。现如今，客户以便能够更好地利用上这个机器设备的，扩张了制做量，每天的烘干量提及2000斤，分成3批号干燥。全线自动化技术、智能化系统，客户从此无需专职人员开展看管，能够竭尽全力资金投入制做的工作上，深夜还可以开展烘干，彻底不用人力看管值班，十分的节省成本。

面条烘干全过程中，什么缘故非常容易导致面条的断裂呢？一、面条的烘干温度宜在25 ~ 50 中间，因湿面条自身水分含量很大，且样子长细，必须历经一个迟缓提温定形和排热降湿的全过程，烘干时间4-5钟头，因而如早期提温过快得话，非常容易导致面条断裂，此外烘干时温度过高，速率太快也会导致面条断裂。二、风管设计方案不科学，如风管设计方案不科学，面条烘干机，风量不匀得话，会导致一部分面条已干燥，而另一部分间距出风口很远的面条干燥不立即导致尾端因作用力的缘故断裂，而前端开发风量很大，也会存有断裂的状况。三、面条放置不科学，一般来讲，以便降低每个部位风量的不匀称性，必须人为因素地对暖风开展操纵，例如避免隔板、预埋安全通道这些。如面条悬架并没有预埋充足的室内空间供暖风流动性，一样会导致风量不够，而出现面条断裂的状况。

面条烘干机-新一代面条烘干机-广州面条烘干机由广州赛百诺烘干设备有限公司提供。广州赛百诺烘干设备有限公司（gzsbnhg.com）是广东广州干燥设备的企业，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。在赛百诺领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创赛

百诺更加美好的未来。