

Horno industrial de microondas para el secado de cacahuetes con cáscara

La función del cacahuete es armonizar el bazo y el estómago, reponer la sangre, detener la hemorragia y reducir la presión arterial y los lípidos.

1. Entre ellas, la función de nutrir la sangre y detener la hemorragia es el crédito de la cáscara de maní.

La medicina occidental cree que la cáscara de maní puede inhibir la disolución de la fibrina, aumentar el contenido de plaquetas.

2. Pueden mejorar la calidad de las plaquetas, mejorar los defectos de los factores de coagulación y fortalecer la función contráctil de los capilares y promover la función hematopoyética de la médula ósea.

3. Por lo tanto, tiene un efecto distinto en varios tipos de hemorragias y en la anemia causada por hemorragias, anemia aplásica y otras enfermedades.

El cliente usaba antes el equipo de secado con aire caliente, que ocupaba una gran área y tenía 30 metros de largo. Además, el secado con aire caliente necesita precalentamiento, y el secado sólo se puede llevar a cabo cuando la temperatura sube a 90 ?.

El tiempo de secado es largo y no es suficiente. El aire caliente necesita transmitir el calor al cacahuete a través de la cáscara, lo que conlleva una mayor pérdida de energía.

El flujo de procesamiento de los cacahuetes con cáscara es el siguiente:

Cacahuetes secos - cribado y eliminación de impurezas - pesaje - remojo, limpieza - cocción - remojo y aromatización - secado - productos acabados - envasado - almacenamiento.

Se lavaron y sumergieron 3 kg de maní seco, se cocinaron durante 3 horas y se secaron al aire durante 10 minutos para eliminar la humedad de la superficie. La humedad medida fue del 37,86% y se colocó en un secador de microondas de túnel de 20kw sin superposición.

Ajustar la transmisión a 8HZ, ajustar automáticamente la potencia, el límite superior de temperatura es 110?, el límite inferior es 90?, la potencia de las microondas se incrementa en 200w, el tiempo es de 2s, y el microondas es de 5 minutos.

Los cacahuetes cocinados después del secado en microondas, su contenido de humedad es del 3,68%. A través de la inspección del cliente, están muy satisfechos con el efecto de secado por microondas. El equipo de secado de maní por microondas puede referirse al diseño de los cereales para hornear, pero la humedad de los cereales tradicionales es alta después de la cocción, y la cinta transportadora debe utilizar una cinta de malla.

El equipo de secado de cacahuetes por microondas aumenta el ventilador de extracción de humedad, y el efecto será mejor. La parte de alimentación utiliza una criba vibratoria para asegurar una distribución suave y uniforme. De acuerdo con los datos experimentales y la producción del cliente, personalizamos el equipo de enfriamiento de agua de 100kw para el cliente, que puede procesar 300kg por hora.