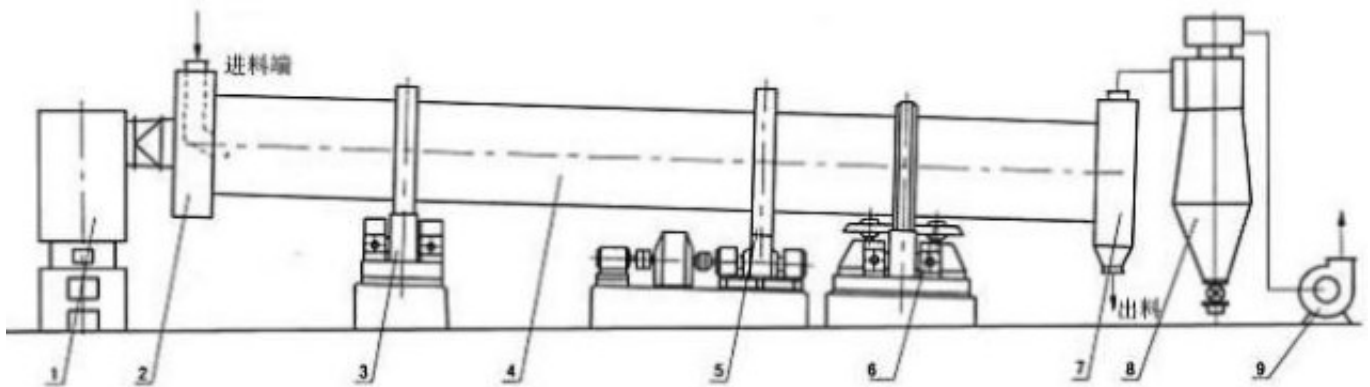


Ventajas de microondas y secadora de fruta fresca.

La sala de secado tiene una alta temperatura de calentamiento, una pequeña pérdida de calor, una gran utilización del espacio y una temperatura ajustable. Simula completamente el principio del secado natural al aire. La fruta fresca no se pega y no se forma durante el proceso de secado, la fruta seca no es pegajosa y la calidad está garantizada.

[Máquinas de secado por microondas](#)

El tiempo de secado y la temperatura de secado están garantizados. Está protegido del clima lluvioso y de la noche para asegurar que la fruta fresca se seque en 24 horas.



La estufa a chorro caliente aísla el aire caliente de la llama para evitar la contaminación de la fruta seca. Los dos extremos del núcleo del horno son respectivamente un conducto de aire caliente y una salida de aire frío. La llama está fuera del núcleo del horno. El aire fresco y fresco se calienta desde la entrada de aire frío hacia el interior del núcleo del horno, y el aire caliente pasa a través del conducto de aire caliente para ingresar al conducto de aire caliente y luego se irradia a la energía solar. En la sala seca, se forma un flujo de aire caliente.

Fácil de mover. Una pluralidad de ruedas universales están instaladas debajo de la sala de secado solar, que es conveniente moverlas, y el tamaño, la dirección y el ángulo del viento se pueden ajustar en cualquier momento.

El horno de [microondas y el secador de fruta fresca](#) pueden funcionar durante todo el año y también pueden producir verduras deshidratadas, frutas secas, hierbas medicinales chinas, etc., y los beneficios económicos son muy considerables.

Cuando los productos agrícolas del tubérculo, como frutas, rábanos, papas, batatas, etc. se deshidratan, se lavan y se cortan en bloques de 5 ~ 8 mm de ancho y 2 mm de grosor. Cuando las verduras de hoja verde se deshidratan, se lavan y se cortan en trozos de 10 mm de ancho. El método de deshidratación es el mismo que el método de secado de la fruta fresca. La temperatura se establece en aproximadamente 50 ° C. La velocidad del viento no debe permitir que las verduras secas floten en el aire caliente. Revise cada 30 minutos. Gire las verduras en el plato correctamente y ajuste la potencia de fuego a tiempo. Y la velocidad del viento, después de 11 ~ 16h, cuando el contenido de humedad de los vegetales se reduce a aproximadamente el 20%, se puede pulverizar uniformemente sobre la superficie de los vegetales el 0,1% de ácido sórbico, bicarbonato de sodio, benzoato de sodio y otros agentes antisépticos y antisépticos. Después de pulverizar, se puede sellar y secar, y el paquete se vende.

Resumen

El secador de frutas frescas para microondas tiene una estructura simple, movimiento conveniente, ahorro de energía y protección ambiental. Adopta tecnología de placa colectora de titanio azul de alta tecnología. La sala seca tiene un gran volumen interno, alta temperatura, baja pérdida de calor y alta eficiencia; la temperatura y la velocidad del viento son convenientes y ajustables; El principio del secado natural al aire, la velocidad de secado de la fruta fresca es rápido, el proceso de secado no es fácil de pegar, no se desvanece, no se pega, no se utiliza el coque, el secado es uniforme, la calidad es estable, la fruta seca está limpia y libre de contaminación, de acuerdo con los requisitos de los productos verdes, y tiene una amplia gama de aplicaciones.

Además de secar frutas frescas, las secadoras de microondas y de frutas frescas también pueden secar uvas, hongos y diversos productos agrícolas como frutas, raíces, tallos y hojas, lo que puede ayudar a los agricultores a aumentar sus ingresos.