

虾米烘干设备

产品名称	虾米烘干设备
公司名称	潍坊航拓机电科技有限公司
价格	21948.00/台
规格参数	品牌:航拓空气源热泵 型号:HT-94II/VC 产地:山东潍坊
公司地址	临朐县龙岗镇新潍临路与老潍临路交叉口南2000米路西
联系电话	0536-3117966 18765690369

产品详情

虾米烘干设备

虾米，又名海米、金钩、开洋。脊尾白虾和毛虾以及周氏新对虾等加工而成的熟干品。虾是zhuming的海产品，营养价值很高。最有营养的成分是虾米和虾米皮中的红色成分，叫做虾青素，是迄今为止发现的最强的抗氧化剂。虾含有丰富的钙、磷等对人体有益的微量元素。它是人体钙的良好来源。钙含量高的食物包括乳制品和鸡蛋。海米的蛋白质含量很高，可以达到55%以上，所以海米也是一种很好的食物。传统的虾米在阳光下晒干或使用锅炉作为热源。

虾米烘干设备

由于天气的影响很大，需要不断的烘干、储存、烘干，人工成本太高。即使使用传统的烤房，也经常会因为烘烤温度不均的问题而需要调整换位。

此外，还有卫生问题。传统的干燥方法是风干。因此，在干燥过程中，受周围蚊虫和灰尘的影响很大。另外，容易发霉，很难达到干品的卫生标准。

煮熟的虾可以带壳干燥，也可以去皮干燥。将煮熟的虾米沥干后，均匀铺在烤盘上，一盘一盘地放在烘车架上，然后推入烘房。

虾米烘干设备

根据海虾和对虾的不同品种，将航拓空气能热泵烘干机智能控制系统的温度设置为50 ~70 的中高温，时间约4小时，含水量为18%。在烘干过程中，一般需要稍大的循环风量，风速也比较高，以防止虾米表面残留水汽，适当翻动使其快速烘干，并且干燥均匀。主要控制点是：抑制细菌生长，保持虾干燥后的

颜色。

潍坊航拓空气能热泵海产品烘干机可实现PLC智能可控编程控制，可分段设定温度、湿度、烘干时间等参数，节能无污染，设备占地面积小。干燥后的虾米造型完整，外观整齐，色泽自然，肉质饱满，虾身弯曲，具有独特的天然香味，品质好，附加值高。而且干燥过程不需要人工值守，省工省力。