

海参烘干机 肉制品烘干箱 热风循环烘箱 食品烘干设备 果蔬烘干

产品名称	海参烘干机 肉制品烘干箱 热风循环烘箱 食品烘干设备 果蔬烘干
公司名称	临朐县宏昊机械设备厂
价格	面议
规格参数	品牌:宏昊 型号:HH-100
公司地址	临朐县东城街办徐家上庄村羊临路东侧
联系电话	18653604188

产品详情

一、适用范围：

该烘干机适用于大枣，金银花，海带、紫菜、鱼干、虾米、鱿鱼、鱼片，海参，鲍鱼等海产品烘干，也适用于笋干、菌类、大蒜、花卉、干果、蔬菜、香菇、地瓜、玉米、豌豆，豆角、椰子、槟榔、木耳等农副产品的烘干，以及金银花、菊花、大黄、丹参，人参等中药材烘干。凡是太阳能晒干的物料都可以烘干。工厂化建设需要建烘房，联系我们，专业工程技术人员提供设计方案和烘干工艺。烘干机采用低温，加强循环风进行恒温恒湿烘干，烘干工艺固化在微电脑中，智能化程度高，不需要专人看管，保持自然色泽、形状饱满，营养成分不受破坏，品质优良！产品特点 1.热风在烘干箱内封闭下降式循环，热效率高，节约能源。无二次污染，符合国家食品卫生标准要求。 2.风机强制风循环，使烘干机内上下温差小，独特的可调式分风多孔板，保证温度均匀。 3.烘干箱内温度自控，湿度自控，保证烘干所需合适的温湿度（含有自动加热，智能排潮除湿系统，）。 4.烘干时间阶梯控制，真正实现自动化管理。有报警器。 5.烘干迅速，湿气排放量大且快，是国内外金银花干燥最好的机器。 6.采用低湿恒温烘干，烘干后的产品品质高，不破裂，色泽好，营养元素好，复水性好，品质优良。

二、控制器操作说明：

1.温度显示：设定温度为烘箱内自动加热控制范围，一般可设定20-65度，低温加热，高温停止，可保持烘箱恒温。 2.温度湿度：设定湿度为烘箱内自动排潮控制范围，智能自控模糊排潮，箱内湿度控制误差3%，可自动控制烘箱内湿度。保证潮气适时排除。 3.时间阶梯控制。

三、设备特点：

1、该机结构合理，安装维护方便，运行平稳，使用简单，寿命长，运行费用低，可视情况选择合理的能源。2、高效节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热器的1 / 3

- 1 / 4 ; 同燃煤、油、气热水器相比，可节省75%左右的运行费用。1度电等于4.5度电。

3、环保无污染：在加热过程中，没有二氧化碳、二氧化硫等化学气体和粉尘废渣产生，环境污染零排放，是一种可持续发展的环保型产品。4、运行安全可靠：整个系统的运行无传统干燥器(燃油、燃气或电加热)中可能存在的易燃、易爆、中毒、短路等危险，是一种绝对安全可靠的全封闭干燥系统。5、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，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。6、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。7、制冷凉药，解决了其他烘干方式中药物不易降温 and 需要转运至凉药间的问题。

我们可以根据客户烘干量的实际需求订做多种型号的烘干设备！

备注：一经合作我们会派出经验丰富的技术人员现场指导该设备的使用方法及注意事项，并详细讲解该设备配套的成熟的烘干工艺，此工艺有效解决木材在烘干过程中表裂、端裂、内裂等多种干燥问题的产生，确保广大客户能烘出优质的木材！欢迎您的来电来函咨询！

电话/传真:400-667-5360 0536-3162686

18653604188

企业网址：<http://www.sdhhsb.com>

业务qq：1569478788

本产品的加工定制是否，品牌是宏昊，型号是HH-100，操作方式是间歇式，适用物料是多种可用，应用领域是果蔬食品中药饮片等加工，传热面积是3（m²），转速是1450（r/min），功率是1（kw），外形尺寸是2.2*1.2*2.4（m），占地面积是4（m²），重量是500（kg），规格是HH-100