

笋干热泵烘干房

产品名称	笋干热泵烘干房
公司名称	东莞市柯诺节能科技有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:柯诺 型号:KN-HF-N-10P 温度:85
公司地址	东莞市高埗镇冼沙工业区
联系电话	0769-89080690 18575371110

产品详情

空气能烘干除湿一体机笋干烘干设备

竹笋作为食品，有多种烹调方法，可炒、可烩、可做、可煮、可拼冷盘做汤料，云南著名的风味食品“过桥米线”中也少不了玉兰片的配料。随着科学技术的发展和人民生活水平的提高，竹笋除鲜食外还被加工成各种成品，如笋干(白笋干、玉兰片、笋丝、笋衣等)、笋罐头及酱笋、酸笋、油焖笋、糖酸笋、盐渍笋、酸辣笋等等，品种繁多。但竹笋的加工都必须注意以下“五要”：

- (1)采笋要适时:老嫩适宜，太嫩质量虽好，但产量低；太老则粗纤维含量大，品质下降。
- (2)原料要精选:选择鲜笋、好笋；不选死笋、虫蛀笋、变质笋。
- (3)加工要及时:鲜笋不宜久贮，要尽快杀青，防止竹笋老化而降低质量。
- (4)工序要合理:各道工序紧密衔接，防止霉烂变质。
- (5)产品要卫生:加工过程中搞好食品卫生，严格消毒。加工成品后要切实做好包装和贮藏工作，防止各种污染。

2· 制作方法 (1)挖笋:在清明前后开始挖笋。挖笋时要做到边挖边剥壳边去根须，然后送到笋寮去。(2)削笋:鲜笋送到时，应堆放在蔑席上然后用刀背将根刮平，愈光愈好。如有污泥，须洗净。(3)煮笋:煮锅要用食油等煎煮、洗净。然后加水煮沸，放入鲜笋，锅内鲜笋必须塞实，装好后加盖用猛火煮2~3h即可。(4)漂笋:将笋桶3只，排放在灶旁，桶内清水要不断流入锅中，然后将淘桶锅内的熟笋叉出，放在中间一个桶内，漂后随即将笋一个个捞起，用铁杆自笋尖直戮到笋头，使笋节戮穿，内部热气可由此散出，将来压笋时，水也由此孔压出，然后将笋再投入左右两个桶中，漂凉一夜。笋必须凉透，否则带热落榨，笋干容易发酵霉烂。(5)落榨:先将榨围排好，放在榨桥或垫木上，圈下用板垫好，板上用清洁的大叶茅草或答皮垫底，再把凉透的笋装入。装笋时，先把较次的笋身靠着圈板，沿板四周先放一圈，然后在圈内再放笋。第一层笋向四边，笋尖向内；第二层笋头向内，笋尖向外。这样恰恰把第二层笋压第一层笋上。第三、四层放法如上。第一个榨圈装满后，再装第二个圈。榨圈中部应略放多一些，使中间高起，避免中间不实，发生空隙。如有空隙或不实之处，可用笋衣填实，务使不留空隙。装好后盖上盖板和枕木，然后压上榨梁，进行压榨。压榨时要逐步加压。开始几天勤加压，一般一天压二三次，以后可几天加压一次，压榨时间大约为1个月。压榨结束后，就封榨待用。封榨后不能随意开榨，尤其是进行晒笋的地方，更应看准天气才能开榨。(6)晒干:立秋前后晒笋最为适宜。开榨前必须看准天气，并在晒场上做好防雨准备。开榨后，取出压扁的笋，一片片摊在蔑席或石块上。第一天晒出后，不要动它，晚

间也不收，到第二天中午将笋翻晒。以后每天中午翻晒一次，晚上仍不收。到第五天，或笋半干时，将笋脑(头)压在笋尖上晒，这时每晚要收进，并将头、尖交错叠成长方形，再盖上板。晒到九成干时(约

7~8d)，可以收进屋内，如前法堆放，用板压放二三天，使其回潮。然后再拿出去晒四五天，这样可使笋完全晒干。(7)烘干(烤干):一般在立夏后烘笋。具体做法是，开榨取笋洗涤干净，将笋头(脑)穿入50cm长的竹条上，每根笋间相距6~7cm，成串后搁在预先准备好的木架上，把水淋干，并凑足100kg左右放进烤房内。烤烘时火力要均匀，不宜过火。烘干到手指压笋身的较厚部分，如全部铁硬，即表示已经干燥。晒干或烤干后即成为成品，但因笋头(脑)尚未修理，故又称“毛脑”，已修理待售的始称“净脑”，即为市上供应的笋干。

以上是传统的

烘干晒干方式，柯诺公司推

出的笋干烘干设备整个烘干房可使用面积20m³

，烘房结构采用保温岩棉板，保温耐用。控制系统采用柯诺专用触摸屏温湿度控制器，已实现无人值守自动化运行。热源采用高温热泵空气源烘干机，能效比高达3.5

。具有温度高，用电量少的优势。为您节省运行成本。且设备无三废排放【废水，废物，废气】是一套环保节能的烘干设备。我公司笋干烘干系统的优势：

- 1、可以有效地保证被烘干物料的物理和化学特性及烘干物料的质量。
 - 2、烘干过程温度分布均匀，湿度可以自动控制。
 - 3、安全可靠、烘干过程不存在对人造成伤害的危险。
 - 4、烘干过程能耗低，有效地减少运行成本。
 - 5、通用性强，减少了投资费用的同时，提高了设备的利用率和有效使用率。笋干烤房主要原理：就是利用烘干房内的蒸发器吸收外界空气中的热量，或者回收烘干过程中排气的余热，经过压缩机做功，将能量搬运（转移）至烤房中，烤房内的热空气经过反复循环加温，吸收物料中的水分，自身降温加湿，经过热风排湿或者冷凝除水的过程，把物料中的水分排出带走，并最终实现物料连续干燥。
2. 笋干烤房系统结构组成 保温烤房体 热风循环系统 排湿系统 供热主机 全自动控制系统 3.

笋干烤房的优势 保温效果好，可节省人力成本40%，节省能源消耗量30%。烘干环境清洁，没有废气、废水、废渣的排出。具有可控制的温湿度调节功能，控制精度高、能满足高端市场的需要。烘干产品质量好产量大、产品的附加值高。提高产品的成品有效率，降低烘干产品的次品率。可应用范围广，不受气候和环境的限制、可以全天后进行生产。笋干烘干线 笋干烘干机笋干生产线笋干烘干设备笋干烘干线笋干成套设备 我厂是生产节能食品烤箱（流水线）的专业生产厂家，可节电50-80%，提升产品质量，可为客户免费评估设计方案和效益分析，可以作能源管理合作，先节能后收费，0投资为你作节能服务,欢迎咨询，有客户案例参观。

