

# 海鱼烘干干燥除湿设备 海产品海鲜一体式烘干热泵 虾皮节能除湿机

产品名称	海鱼烘干干燥除湿设备 海产品海鲜一体式烘干热泵 虾皮节能除湿机
公司名称	东莞市科信新能源设备有限公司
价格	38800.00/台
规格参数	产地:广东东莞 品牌:科信 型号:KOS-KRH38-IIW
公司地址	茶山镇塘角村茶塘路84号
联系电话	86 769 82817180 13631734298

## 产品详情

科信——农产品烘干专家！

热泵烘干机专业制造商，根据您的需求，为您量身订制！！

专业高温烘干、抽湿，高效节能 新型环保.....

2015年新款一体式热泵烘干房——烘干、抽湿、除湿、新风四合一功能，量身订制，价格详询！

鱼干烘干现状：

目前，鱼干烘干种类繁多，海鱼和淡水鱼都有，海鱼相比淡水鱼由于体积较小以及温度要求可调范围更大，所以海鱼烘干质量优先。除了传统工艺，太阳晒干。就是市面上烘干设备种类较多，每种烘干设备都没有一个标准，烘烤出来的鱼干色泽和营养成分也参差不齐，如果采用煤锅炉或者油锅炉以及烧柴设备烘干，对于食品来说，很不卫生，所以一直不能得以应用。

然而，随着科技发展的结果，高温热泵烘干除湿一体机顺势应用而生，解决了以上传统烘干机多种不卫生以及耗能、需要大量劳动力的烦恼。

海鱼等海产品的烘干一般要注意以下问题：

1. 前期温度不能过高，以避免高温影响烘干后的质量
2. 海产品一般含水量比较大，另外，海产品中存在脂肪和油脂，脱水困难，所以控制脱水速度很关键
3. 海产品烘干后的色泽至关重要
4. 烘干过程中要保持一定风量，避免水汽停留在物料表面
5. 根据海产品的特性，由于含水量较高，可以前期中低温排湿，后面中高温烘干。

科信分体热泵烘干机能自动控温，控湿，能有效避免海产品在烘干过程中的营养损失和颜色改变，搭配全热收排湿功能，特别适合用于海鱼等海产品烘干。

科信热泵烘干系统技术特点：

- 1、节能明显：热效率高达460%，运行费用是燃气、燃油的1/3，是用电的1/4，比太阳能低40%，比燃煤省30%，1度电当4度用；
- 2、环保：无废热、废水、废气排放；
- 3、安全：水电分离，无漏电危险，无爆炸危险；
- 4、安装极其方便：一体化烘干、除湿，安装、拆迁非常方便，可装室内或室外；
- 5、烘干品质可控：智能化控制，对烘干产品的色泽、营养、风味和组织保持不变，对于一些比如烘干木材等产品可以很好的产品性状，保持产品不变形、不开裂等。

本产品的加工定制是是，品牌是科信，型号是KOS-KRH38-IIW，适用物料是多种可用，干燥介质是空气，工作原理是旋流，湿物料运动方式是固定床式，应用领域是食品烘干，工业烘干，佛海烘干，脱水量是24（Kg/h），装机功率是12（KW），进风量是12000（Kg/h），进风温度是55（ ），功率是38（kw），外形尺寸是3800\*2200\*2000mm（m），重量是600（kg），规格是预付订金，尾款付清发货,全额货款