

海鱼烘干 设备高明烘干设备江门福瑞斯永淦图

产品名称	海鱼烘干 设备高明烘干设备江门福瑞斯永淦图
公司名称	江门福瑞斯永淦环保设备有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯永淦 型号:CN1872
公司地址	江门市江海区东海路28号
联系电话	0750-3270333

产品详情

一、什么是脱水蔬菜？

脱水蔬菜又称复水菜，是将新鲜蔬菜经过洗涤、烘干等加工制作，脱去蔬菜中大部分水分后而制成的一种干菜。蔬菜原有色泽和营养成分基本保持不变。脱水蔬菜既易于贮存和运输，又能有效地调节蔬菜生产淡旺季。相比较其它鲜菜而言，脱水蔬菜具有体积小、重量轻、入水便会复原、运输食用方便等特点。

脱水蔬菜主要分为两种：

(1) AD蔬菜，又名烘干蔬菜。使用烘干脱水机制作出的脱水蔬菜统称为AD蔬菜。

(2) FD蔬菜，又名冷冻蔬菜。使用冷冻脱水机制作出的脱水蔬菜统称为FD蔬菜。本文我们只讨论AD蔬菜。

二、脱水蔬菜生产现状及存在问题。

目前脱水蔬菜生产大都采用传统的干燥方法——烘房回龙火道加热干燥方法，它存在着以下几方面的问题：

1、加热温度过高。传统工艺干燥技术，加热温度不易控制。一般加热温度都在75-90 左右，而脱水蔬菜烘干工艺要求干燥温度不得超过65 。

2、干燥时间过长。采用传统方法，每加工1吨蔬菜至少需要24小时以上，即使这样偶尔也因干燥效果不好出现返工而重新加热烘干现象。

3、能源消耗量大。传统干燥工艺，热效率均较低，约为30%-60%，在干燥过程中，干燥蒸发水分的热量约占36%左右，废气损失约占58%左右，干物料带走热量及干燥器热损失分别占2%和2%，热效率仅为40%。

三、福瑞斯（永淦）高温热泵烘干技术在脱水蔬菜生产中的优点

福瑞斯（永淦）高温热泵系统由压缩机、冷凝器、节流装置和蒸发器组成。

系统内运行的工质，在蒸发器中吸取空气中的热量，从低压液态工质蒸发成低压蒸汽，经压缩机增压成为高温高压的蒸汽；在冷凝器中，高温高压的工质蒸汽放出热量，而工质本身则从气体冷凝成高压液体；通过节流装置，液体工质产生阻塞效应，降低了压力和温度，成为低压低温液体，再度进入蒸发器中吸收空气中的热量，如此反复循环将低温热量输送到高温介质中去，形成热泵循环。所谓“热泵”，是耗用一定的机械功，吸取环境或废弃物中低品位热能，将其提高成为可利用的热能的一种节能装置。

欢迎需要烘干机的朋友，来电或者在线咨询哦！联系方式在图片中也有显示哦！

江门福瑞斯永淦——水果干烘干

设备简介

高效热泵除湿烘干一体机特点、优点：

- 1、高效热泵除湿机是聚合了空气除湿最完善的技术，节能效率很高，可以达到1KWH=6-8公斤水，而普通电加热脱水量为：1KWH=1KG水，普通热泵脱水量为：1KWH=2-3KG水，热泵一体机组：1KWH=3-4KG水。
- 2、对物料有热敏性、含糖分、海产品、中药制、保健食品、污泥干燥等物料有特别好的效果。
- 3、设备不受外界环境的影响，烘干房的气体不外排，对特殊要求的烘干可以满足。
- 4、可以同微波干燥设备进行联合干燥，可以大幅度降低干燥的耗电量，提高烘干的速度和效率。
- 5、可以完全替代冷冻干燥，能耗低，速度快。是将来干燥设备能耗低的设备。
- 6、运用范围广——是葡萄干、桃干、苹果干、梨干、杏干、枣干、李干等各类水果干、片的干燥处理优质设备。