

腐竹烘干南昌永淦腐竹烘干机

产品名称	腐竹烘干南昌永淦腐竹烘干机
公司名称	南昌永淦节能科技有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:福瑞斯 型号:GC1747
公司地址	南昌市青云谱区青云谱农场区华东国际工业博览城18栋C27号
联系电话	0791-88217596 17770096485

产品详情

江西福瑞斯永淦腐竹烘干机特点：

- 1、安装方便：安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外；
- 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 / 4；同燃煤、油、燃气烘干机相比，可节省60%左右的运行费用。1度电等于4度电。
- 3、环保无污染：无任何的燃烧物及排放物，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，是一种安全可靠的半封闭干燥系统。
- 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、适用范围广，不受气候影响：可广泛适用于食品农副产品海产品、纸品木材、皮革化工医药等高温热水和烘干系统设备。

热泵烘干方法适用于较薄的手巾腐竹，如福建，广东，江西赣州的腐竹。

蒸汽烘干方法：经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。以下是设备详细介绍。由江西福瑞斯永淦节能科技有限公司设计制作安装的北京二商【江西大观楼】腐竹食品厂的蒸汽腐竹烘干设备已节能高效运行5年。控制系统采用PLC+人机界面，控制精准稳定已实现无需人工干预全自动化运行。烤房内部采用隧道式回风结构，风量均匀，且风速可以提前预设，到达该段即自动变频调节。烘出产品色泽光亮，不易断。蒸汽换热系统经工程师优化，经生产比较与之前土烤房相比节能效率实

现高达35%实现节能减排。蒸汽烘干方法适用于较厚的江西高安，南昌，河南，山东腐竹的烘干。

如果您对腐竹烘干设备有什么不了解的地方可以拨打图片中的电话，与我们联系，可安排参观考察江西高安大观楼腐竹厂，那里有永淦公司设计安装的48套腐竹烘干设备，实地考察腐竹生产烘干工艺。零成本为您做腐竹烘干方案。

腐竹生产工艺流程

腐竹是一种高蛋白大豆制品，营养又美味，腐竹加工，原料易得，工艺简单，是一个家庭致富的好项目。现将其生产工艺介绍如下：

一、精选原料：制作腐竹的主要原料是黄豆。为突出腐竹成品的鲜白，须选择皮色淡黄的大豆，而不采用绿皮大豆。同时还要注意选择颗粒饱满、色泽金黄、无霉变、无虫蛀的新鲜黄豆，通过筛选清除劣豆、杂质和沙土，使原料纯净，然后置于电动万能磨中，去掉豆衣。

二、浸豆磨浆：把去衣的黄豆放入缸或桶内，加入清水浸泡，除去浮在水面上的杂质。水量以豆子刚好浸没为度。浸豆时间，夏天浸20分钟，然后捞起置于箩筐中沥水，并用布覆盖在黄豆上面，让豆片膨胀；冬天若气温在0℃以下，浸泡时可加些热水，浸泡时间30~40分钟，浸泡排水后将豆片置于缸或桶内，同样加布覆盖，让豆片肥大。上述过程需8小时左右，即可磨浆。磨浆时加水要均匀，使磨出来的豆浆细腻白嫩。

三、滤浆上锅：把磨出的豆浆倒入缸或桶内，用热水冲浆，加水的比例为每100公斤黄豆加500公斤的热水，搅拌均匀，然后备好另一个缸或桶，把豆浆倒入滤浆用的吊袋内，不断摇动吊袋过滤浆液。依此进行3次过滤，就可把豆渣沥尽。然后把滤出的豆浆倒入特制的平底铁锅内进行煮浆。

四、煮浆挑膜：这是腐竹制作的一个关键环节。其操作步骤是：先旺火猛攻，当锅内豆浆煮开后，炉灶即可停止鼓风，并用木炭、煤或木屑盖在炉火上抑制火焰，降低炉温，同时撇去锅面的白色泡沫。过5~6分钟，浆面自然结成一层薄膜，即为腐竹膜。此时用剪刀将腐竹膜对开剪成两半，再用竹竿沿着锅边挑起，使腐竹膜形成条竹状。通常每锅15公斤豆浆可揭60张腐竹。起锅后的腐竹一般挂在竹竿上。然后推入烘干房进行烘干。

而高安腐竹则是江西腐竹的区域代表性产品，具有外表油亮光泽，枝条均匀，条内空心的特点。比福建腐竹体积更加厚。且吸水后不吐浆，不粘糊回锅回炉形状不变。这就要求腐竹烘干过程必须要有高温段可以快速干透内心。以及适当的湿度保留以保障腐竹干燥后不断，可以说高安腐竹的烘干对烘干工艺有着苛刻的要求。经永淦公司潜心研究，多次试验。推出高安腐竹专用蒸汽烘干设备。腐竹烘干的温度控制在85℃，最终的物料湿度一般控制在10-13%左右。腐竹一般2斤湿料可烘干得到1斤干料。以下是设备详细介绍。

或者拨打图片中的电话，与我们联系，可安排参观考察江西高安大观楼腐竹厂，那里有永淦公司设计安装的48套腐竹烘干设备，实地考察腐竹生产烘干工艺。零成本为您做腐竹烘干方案。

江西省高安市生产的高安腐竹，始于唐代，距今已有一千多年的历史。江西高安应该是全中国最开始制作“腐竹”这一豆制品的地方。高安腐竹以本地优质黄豆为原料，受制于特定的水源