

小鱼虾烘干机_鱼虾烘干机_温伴生产厂家查看

产品名称	小鱼虾烘干机_鱼虾烘干机_温伴生产厂家查看
公司名称	广州温伴节能热泵有限公司
价格	200.00/件
规格参数	品牌:温伴 型号:WP1820
公司地址	广州市花都区花山镇两龙路11号
联系电话	020-29894746 13928989940

产品详情

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司不断引进国外先进技术和自主研发，在空气能烘干机、农产品烘干机、食品肉类烘干机、中药材烘干机、移动烘干机烘干机、小型箱式烘干机等专业领域都形成了自主的产品特色更多详情欢迎在线咨询洽谈！

温伴热泵烘干机有什么优势？

- 1、空气能烘干，除湿干燥代替电热干燥；食品色泽、口感、卖相、品质均完美保持，更有价格优势
- 2、闭箱烘干，不怕外界污染；不受天气影响，生意全年无休
- 3、比普通电加热烘干省电50%，电费更低，效率更快
- 4、一体机，可移动；使用方便，插电即用，220V电源
- 5、机型丰富，满足日均烘干量50斤-2000斤的不同需求

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司不断引进国外先进技术和自主研发，在空气能烘干机、农产品烘干机、食品肉类烘干机、中药材烘干机、移动烘干机烘干机、小型箱式烘干机等专业领域都形成了自主的产品特色更多详情欢迎在线咨询洽谈！

热泵烘干机在烘干红枣方面的应用。

红枣加工的核心是烘干，红枣的烘干就是在尽可能保全红枣本来品质的前提下进行内部水分蒸发和糖

分转化也就是熟化的过程。红枣内部含有丰富的糖分，其中含有的多糖是一种没有甜味的物质，必须在生物酶的作用下转化成单糖后才能变甜，这就是红枣熟化变甜的原因。我们需要使红枣内部的糖分在生物酶的作用下充分转化，就需要增强生物酶的活性。通过长期的实践我们找到了红枣内部糖分转化的温度段：60度左右。

1. 预热

在烘干过程中，枣果若直接进入适宜糖分转化的高温环境，巨大地温差使红枣发生生物保护反应，表皮细胞孔收缩，结壳硬化，阻止红枣内部水分蒸发。所以在红枣烘干前期需要充分的预热，逐步升温，为水分大量蒸发作准备。35℃时保持6~10小时，当枣温达45℃时，稍感烫手，待7~8小时后，用力压枣时枣身会出现皱纹；枣温达45~48℃时，枣表面会出现一层小水珠。

2. 蒸发

使枣内部的游离水大量蒸发，此时，必须提高温度，在8~12小时内使烘房内达到65℃，切忌超过70℃。以利水分大量蒸发，并注意除湿，并保持室内温度不要有大的变化，以便持续不停地蒸发水分。当枣果表面出现皱纹时，说明干燥正常。

3. 干燥

当枣内温度均匀一致，在6个小时内可完成此阶段工作。因为后期枣内水分已不多，应特别注意温度控制，切勿过大，以50℃为佳。此时相对湿度也降了下来，如高于60%时可稍加排湿。随着枣内水分逐渐平衡，也就达到干燥目的了。注意把干燥好的样品及时卸出来。

4. 冷却

烘出的枣必须注意通风散热，待冷却后方可堆积。如把刚从烘房卸下的红枣堆放于库内，由于红枣本身含糖多，在热的作用下，糖分很容易发酵变质，枣内的原果胶也会分解成果胶和果胶酸，必然使枣成为烂泥一摊，也会使枣内的糖变化，出现带有酸味的细丝，使红枣遭到破坏。因此，烘烤完毕，一定要彻底冷却后，才能入贮。

广州温伴节能热泵有限公司是专业从事热泵产品研发、制造、销售为一体的节能高科技企业。公司不断引进国外先进技术和自主研发，在空气能烘干机、农产品烘干机、食品肉类烘干机、中药材烘干机、移动烘干机烘干机、小型箱式烘干机等专业领域都形成了自主的产品特色更多详情欢迎在线咨询洽谈！

热泵是把热量从低温物体抽向高温物体的一种装置。从工作原理上讲，它实际上就是制冷机。不过它是从大气中吸收热量，然后通过压缩机做功把热量送给待加热的物体。1852年，开尔文最早提出了把制冷机用作热泵，75年后J. B. S. Haldane做出一个热泵，目前热泵已经发展成为一门重要的实用技术。热泵供热比直接用电供热具有很大的优势。