

# 耐朗鱿鱼烘干机

产品名称	耐朗鱿鱼烘干机
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	38000.00/1
规格参数	品牌:耐朗 型号:NO-KRK10 规格:10P
公司地址	东莞市万江区黄粘州工业区
联系电话	0769-89978280 18038287164

## 产品详情

### 鱿鱼烘干机-鱿鱼烘干

耐朗干燥系统广泛用于：海产品、淡水产品、肉制品、药材、农产品、化工产品对温度要求在：5-50度、5-60度、5-70度脱水干燥，可实现长年不受天气影响现代科技干燥。干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化，干燥均匀，干燥后复水性好，营养成分基本无减少，储存期长，更有效的保护干燥物的色、香、味、个体形态和有效成份。

广泛适用于各种水产品：如海参、鲍鱼、鳗鱼、带鱼、鱿鱼、柳叶鱼、鲑鲑鱼、鳕鱼、马哈鱼及虾类、贝类等干燥。各种果蔬产品：如芒果干，圣女果干等各种果脯、蜜饯、海藻，琼脂、茶叶、甘兰菜等。各种风干肉食：如：风干鸡，风干鸭，酱鸭，板鸭肉干等。

### 空气能热泵烘干机工作原理

空气能热泵烘干机是利用逆卡诺原理，吸收空气中免费的热量并将其转移到烘干库房内，实现烘干房的温度提高，配合相应的除湿排湿设备实现物料的干燥。热泵干燥机由压缩机——换热器（内机）——节流器——吸热器（外机）——压缩机等装置构成了一个制冷剂循环系统。冷媒在压缩机的作用下在系统内循环流动，它在压缩机内完成气态的升压升温过程（温度高达85℃），它进入内机释放出高温热量加热烘干房内空气，同时自己被冷却并转化为流液态，当它运行到外机后，液态迅速蒸发吸热再次转化为气态，同时温度下降至零下20℃——30℃，这时吸热器周边的空气就会源源不断地将热量传递给冷媒。冷媒不断地循环就实现将空气中的热量搬运到烘干房内加热房内空气温度达到干燥物料的目的。

## 东莞市耐朗科技热泵鱿鱼烘干机的特点

- 1、耐朗高温热泵鱿鱼烘干机能耗是电热管能耗的50%，蒸汽能耗的40%，燃煤的20%，节能环保，高效耐用为特性。
- 2、耐朗高温热泵鱿鱼烘干机在干燥过程中，温度、湿度、时间自动可调可控，设备带有超温报警，故障报警等智能保障措施，并带有定时启动和定时关机功能，完全达到无人职守的烘干状态。
- 3、耐朗高温热泵鱿鱼烘干机烘干方式与自然干燥原理相似，烘干过程与外界隔绝，无蝇虫的叮咬及杂质污染，烘干物料品质好、品相好、干品物料等级高。配合温度和湿度的智能控制，对烘干产品的颜色、外观、质地等参数控制在了理想状态。
- 4、耐朗高温热泵鱿鱼烘干机烘干方式为热能转移装置，主要能源为环境温度和少部分电能提供，全套设备配置电路保护系统，烘干过程无明火、烟气、废渣的产生。
- 5、耐朗高温热泵鱿鱼烘干机在烘干的同时，主机具有除湿和降温功能，可以将周围环境的湿度和温度同时降低，对降低车间工作区湿度及温度有显著的改善效果。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞万江区黄粘洲工业区