

耐朗腐竹烘干机

产品名称	耐朗腐竹烘干机
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	38000.00/台
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

腐竹烘干机-腐竹烘干

制作工艺工艺流程 选豆 去皮 泡豆 磨浆 甩浆 煮浆 滤浆 提取腐竹 烘干 包装。

- 1) 选豆去皮：选择颗粒饱满的黄豆为宜，筛去灰尘杂质。将选好的黄豆，用脱皮机粉碎去皮，外皮吹净。去皮是为了保证色泽黄白，提高蛋白利用率和出品率。泡豆
将去皮的黄豆用清水浸泡，根据季节，气温决定泡豆时间：
- 2) 磨浆甩浆：用石磨或钢磨磨浆均可，从磨浆到过滤用水为1 10(1公斤豆子，10公斤水)，磨成的浆汁。采用甩干机过滤3次，以手捏豆渣松散，无浆水为标准。
- 3) 煮浆滤浆：浆甩干后，由管道流入容器内，用蒸汽吹浆，加热到100~110 即可。浆汁煮熟后由管道流入筛床，再进行1次熟浆过滤，除去杂质，提高质量。
- 4) 提取腐竹：熟浆过滤后流入腐竹锅内，加热到60~70 左右，约10~15分钟就可起一层油质薄膜(油皮)，利用特制小刀将薄膜从中间轻轻划开，分成两片，分别提取。提取时用手旋转成柱形，挂在竹竿上即成腐竹。

热泵烘干方法：把挂在竹竿上的腐竹推送到到腐竹烘干房里面，按顺序排列起来。烘干房温度达50-60，经过8-10小时，待腐竹表面呈黄白色、明亮透光即成。热泵烘干腐竹适用于手巾腐竹，以及较薄的福建，赣州腐竹。

腐竹烘干机的烘干温度要高于65度，以65-70摄氏度为宜。烘干时间以6-8小时为合适。事实因为腐竹的成分和种类都较复杂，没有一种放之四海而皆准的工艺。腐竹味美人人爱吃，只是从生产的每一个环节都渗透了从业者的汗水与智慧。相信随首包括腐竹烘干机在内的先进技术的应用，我们的腐竹行业随更加焕发青春。

东莞市耐朗科技热泵腐竹烘干机的特点

- 1、耐朗高温热泵腐竹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、耐朗高温热泵腐竹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、耐朗高温热泵腐竹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、耐朗高温热泵腐竹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、耐朗高温热泵腐竹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