

肉制品烘干机方案批发商

产品名称	肉制品烘干机方案批发商
公司名称	东莞市耐朗干燥节能科技有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:汉晟 型号:HS-KRK 最高温度:85
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

肉制品烘干机方案批发商

广东汉晟节能科技有限公司提供研发、设计、生产制造、安装调试及售后服务的系统服务，是专业的系统节能方案解决商和节能设备供应商。也是国内最早生产热泵烘干产品的厂家，十余年的热泵烘干行业经验和高科技技术人才的配合，研发出高温热泵烘干机组、高温热泵除湿机组、高温热泵特种机组、高温热泵蒸汽机组等一系列专利产品。本司生产的高温热泵烘干机，利用空气能热泵系统，输入1度电的能量，能产生超过4度电的热量，形成一个很大的能量倍增作用，达到节能的效果。通过智能温控系统对烘干过程进行控制，有效降低能耗的同时提高了烘干物料的质量等级，引领烘干行业的全面技术升级。

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。相信随着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。

联系人：张先生 180 3828 7164

地址：东莞市高埗镇护安围富茂工业园

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高温热泵烘干设备干燥过程中，循环空气的温度、湿度及循环流量可得到精确、有效的控制，且温度调节范围空气源封闭循环热泵干燥设备由于气源封闭循环，可以用惰性气体干燥易氧化物料，无外排气体、粉尘，特别环保。为-20~100（加辅助加热装置），相对湿度调节范围为15%~80%，适合于热敏性物料的干燥。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。