

腊肠烘干机价格优惠价

产品名称	腊肠烘干机价格优惠价
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

腊肠烘干机价格优惠价

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

本公司是专业一家：设计，生产，销售为一体化干燥热源分为：电加热，煤加热，柴加热，蒸汽加热，燃油加热，燃气加热等多种加热方式供您选择。设备厂家。主要生产纸管烘干房 五金干燥房体、枸杞子烘烤设备等，烘干机适用于多种的蔬菜，菌类，药材，花类，肉制品，水产品，粮食，豆制品，粉产品，水果，坚果，工业，化工等多个行空气源封闭循环热泵干燥设备可以回收被干燥物料中的湿分液体。业干燥。