

海制品烘干房 鱼干烘干房 诸城市明超机械

产品名称	海制品烘干房 鱼干烘干房 诸城市明超机械
公司名称	诸城市明超机械科技有限公司
价格	54000.00/1
规格参数	海制品烘干房:1400*1400*2700 鱼干烘干房:2400*2400*2700 中药材烘干房:3500*2400*2700
公司地址	山东省诸城市密州街道高铁社区大高乐埠村南
联系电话	17860685578 18706678356

产品详情

海制品烘干房

诸城明超机械位于中国的“龙城”山东诸城市，主要生产果蔬清洗流水线、食品油炸流水线、巴氏杀菌流水线、风干输送线等设备，技术力量雄厚，集研发、生产、销售为一体的生产厂家，设备销售全国各地。

诸城明超机械生产的海产品烘干机安装方便、拆迁方便，体积小、占地面积少，可装于室内、外。只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量。同燃煤、油、气烘干设备相比，可节省75%左右的运行费用。无任何的燃烧物及排放物，完全符合食品卫生标准，是一种可持续发展的环保型产品。整个系统的运行无传统干燥器中可能存在的易燃、海制品烘干房干燥过程中物料不变形、不开裂、不变色、不变质、不氧化、干燥彻底、干燥后复水水性好、营养成分损失少，储，存期长，比任何传统干燥设备更加有效地保护干燥物的色、香、味个体形态和有效成分。海产品烘干房使用寿命长，维护费用低：是在传统空调的技术基础上发展而来的，工艺技术成熟，性能稳定、可靠，使用寿命长；运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。自动化、智能化程度高：采用自动控恒温装置，24小时连续干燥作业。海产品烘干房广泛适用于造纸、包装、印刷、电镀、烟草、纺织品、皮革茶叶、糖果、粮食、陶瓷、木材、中药材、果脯果干、鱼类、腊味、海珍品、高蛋白食品、各类种子、食用菌、蔬菜、果品、薯片、姜片、花生、水产品和热敏类化工物料等的干燥。海产品烘干房节能环保产品，节能40%以上，智能化控制，节省人工成本，无需人值守。

海制品烘干房 一、加热源有蒸汽、电、远红外、气电两用，供用户选择

二、使用温度：蒸汽加热50-130 ，140

三、用电、远红外温度50-300 ，可配套自控系统或电脑控制系统，供用户选择

四、常用蒸汽压力0.2-0.8mpa(2-8kg/cm²) 五、配用电加热按1型计算15kw，实用5-8kw/h

六、特殊要求在定货时表明 七、非标烘箱价格面议

八、使用温度大于140 或小于60 ，要在定货时注明 九、本厂出厂的烘车，烘盘尺寸统一，可以互换

十、烘盘尺寸：460X640X45mm 诸城明超机械可根据客户生产需求定制，满足广大客户需求。