

广东腐竹烘干机

产品名称	广东腐竹烘干机
公司名称	广州益禾科技有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	品牌:益禾 型号:6P 产地:广州
公司地址	广州市南沙区丰泽东路106号(自编1号楼)X1301-A5121(集群注册)(JM)(注册地址)
联系电话	18665643859

产品详情

腐竹烘干机介绍：

腐竹又称腐皮，是很受欢迎的一种客家传统食品，也是华人地区常见的食物原料，具有浓郁的豆香味，同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。腐竹是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。目前比较流行的腐竹干燥方法是采用腐竹热泵烘干机，它是少量的电量驱动压缩机运动，吸收周围空气中的热量，使其变成高温高压的气体，再通过换热装置将热量释放到腐竹烘干房内，通过热风循环系统进行不断烘干的过程。那么，具体是怎么操作的呢？下面我们来了解一下。

腐竹烘干机组成：

烘干主机：高强度镀锌板制作，耐温耐腐蚀，7寸微电脑触摸屏，可智能控制温湿度，根据不同产品调整工艺，操作触摸更灵敏。

烘干房：采用10公分聚氨酯冷库板，强度好，保温效果非常好，能减少热量的消耗，安装方便简单，可拆卸。

物料车：根据烘干物料不同，可采用不锈钢或角铁框架，可拆卸筛网托盘。

腐竹烘干流程：

腐竹的制作流程一般是选豆 去皮 泡豆 磨浆 甩浆 煮浆 滤浆 提取腐竹 烘干 包装，我们来重点说一下烘干步骤，首先，利用特制小刀将油质薄膜（油皮）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，然后把挂在竹竿上的腐竹送到热泵烘干房，采用智能化无人值

守的设备，顺序排列起来。烘干房温度达50~60℃，经过4~7小时，待腐竹表面呈黄白色、明亮透光即成。

腐竹烘干机特点：

- 1、采用热泵对腐竹进行烘干处理，烘干过程能耗低，有效减少运行成本。
- 2、烘干过程通风好，受热均匀。
- 3、控制腐竹烘干的相应参数，能有效地解决烘干过程出现的问题。
- 4、烘干过程安全可靠，烘干过程无过热或者燃烧危险。
- 5、温湿度自动控制，有效地避免人工操作而导致烘不干或者过度烘干的现象，降低劳动强度，减少运行成本。

腐竹烘干机解决方案：

在市场上，生产腐竹的厂家有很多，小的有个人作坊，大的有专业工厂，针对这种情况，我们公司推出了不同的烘干设计方案，几百斤的，可以使用一套3P烘干机，匹配15立方烘干房，1000斤的，使用6P烘干机，匹配25立方烘干房，2000斤的，可以使用10P烘干机，匹配45立方烘干房，P数大小跟烘干房立方可以根据每个客户的不同需求来调整设计，以达到好的效果，目前，公司研发出来的主机控制系统，可以根据不同的腐竹调整烘干工艺，大大的提高适用性，更好的推动腐竹加工行业的发展。